КНИГА-ПОДАРОК

# ВСЁ О ЕВРЕЙСКОЙ КУХНЕ

САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

СУПЫ, БОРЩИ

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И БОБОВЫХ

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Национальная еврейская кухня — одна из самых древних в мире. Рецепты традиционной и современной еврейской кулинарии порадуют всех любителей вкусно и сытно поесть. Все предлагаемые блюда легко приготовить в домашних условиях.


- Все о еврейской кухне
  - 
  - Закуски
    - 
    - Салат овощной
    - Салат летний
    - Салат слоеный
    - Салат из огурцов и помидоров
    - Салат из огурцов и простокваши
    - Салат из огурцов с гусиным жиром
    - Салат из капусты с огурцами
    - Салат из капусты с яблоками (острый)
    - Салат из капусты с клюквой
    - Салат из капусты с лимоном
    - Салат из капусты с яйцами
    - Салат из краснокочанной капусты
    - Салат из квашеной капусты
    - Салат зимний
    - Салат из цветной капусты и кабачков
    - Салат из моркови и яблок
    - Салат из моркови с луком
    - Салат из моркови с чесноком
    - Салат из моркови на листьях зеленого салата
    - Салат из свеклы с яблоками
    - Салат свекольный с черносливом
    - Салат из свеклы и хрена с сахаром
    - Салат из свеклы с хреном
    - Салат из свеклы со сметаной
    - Салат из маринованной свеклы
    - Салат из редиса с яйцами
    - Салат из редьки с сыром
    - Салат из редьки с гусиным жиром
    - Салат из редьки со шкварками
    - Салат из редьки и моркови со шкварками
    - Салат из картофеля
    - Салат из картофеля и яблок

- Салат из патиссонов
- Салат из баклажанов
- Салат из фасоли
- Салат из стручков зеленой фасоли
- Салат из бобов
- Салат из гороха и бобов
- Салат из лука со шкварками
- Салат из яиц с картофелем и шкварками
- Салат из яиц с гусиными шкварками
- Салат из яиц с сырым луком
- Салат из яиц с жареным луком
- Салат из яиц с огурцами
- Салат из яиц и шпината
- Салат из яиц с редисом
- Салат из хрена с яйцами
- Салат из яиц с сыром
- Салат из яиц и куриных потрохов
- Салат овощной с курицей
- Салат из овощей с мясом
- Салат рыбный
- Салат из сыра и яблок
- Винегрет
- Торт овощной закусочный
- Салат зеленый заквашенный
- Салат из свеклы с луком
- Редька по-восточному
- Баклажаны острые
- Баклажаны взбитые
- Баклажаны с лимонным соком
- Икра из баклажанов
- Икра из баклажанов и сладкого перца
- Икра из кабачков
- Овощная икра
- Гехакте лебер (печеночный паштет)
- Гехакте лебер с чесноком
- Гехакте лебер в желе
- Паштет из телячьей печенки
- Паштет со шкварками
- Паштет из курицы
- Паштет из куриных потрошков
- Паштет со шкварками и сырым луком
- Печень гусиная со шкварками
- Язык отварной
- Язык говяжий с чесноком

- Язык в кисло-сладком соусе
- Язык в желе
- Холодец из говяжьих ножек
- Холодец из потрохов
- Холодец из потрохов и телячьих ножек
- Холодец по-черновицки
- Рыба в томатном соусе
- «Шпроты» из рыбной мелочи
- Закуска из сельди с яйцом
- Сельдь натуральная
- Сельдь маринованная
- Сельдь рубленая
- Сельдь под острым соусом
- Сельдь под «шубой»
- Рулет из сельди
- Рыба заливная
- Рыба заливная «врастяжку»
- Заливное из рыбы
- Заливное рыбное филе в формах
- Форшмак селедочный, запеченный с яблоками
- Форшмак с плавлеными сырками
- Форшмак с картофелем
- Форшмак с орехами
- Форшмак под соусом
- Гехакте геринг (форшмак)
- Яйца, фаршированные анчоусами
- Яйца, фаршированные печенью

○ Супы

- 
- Бульон говяжий
- Бульон куриный
- Бульон куриный крепкий
- Бульон с куриными кнелями
- Бульон куриный с фарфелах
- Бульон куриный с манделах
- Бульон куриный с кнейдлах из печени
- Бульон с кнейдлах из картофеля
- Бульон с фрикадельками
- Суп из баранины
- Суп гороховый с мясом
- Суп гороховый с гренками
- Суп фасолевый с лапшой
- Суп фасолевый с гречневой кашей
- Суп с ячменем

- Пицье
- Борщ
- Борщ пасхальный
- Бурекэс мит мацэ (пасхальный постный борщ с мацой)
- Суп рыбный толченый
- Суп рыбный с фрикадельками
- Суп вегетарианский
- Суп весенний
- Суп овощной с рисом
- Суп из овсянки с черносливом
- Суп фасолевый постный
- Суп-пюре фасолевый
- Суп со свежими грибами
- Суп из сушеных грибов
- Суп картофельный
- Суп картофельный с молоком
- Суп картофельный с климпен (галушками)
- Суп молочный с климпен (галушками)
- Суп молочный с творожными клецками
- Суп молочный с овощами
- Суп мучной
- Суп водяной
- Суп из крутых яиц
- Суп хлебный с яблоками и специями
- Суп из яблок с желтками
- Суп вишневый
- Суп лимонный
- Суп из шиповника
- Борщ постный летний
- Борщ красный холодный
- Борщ щавелевый холодный
- Борщ сладкий холодный
- Калтэ буречкэс (холодный свекольник)
- Свекольник на кефире с чесноком
- Суп из щавеля холодный
- Суп с сухофруктами холодный
- Суп черничный
- Простокваша с зеленью

○ Блюда из мяса

- 
- Мясо кисло-сладкое с медовым пряником
- Мясо с черносливом в томатной подливе
- Мясо, запеченное с кашей и фасолью

- Мясо с кнедликами из редьки
- Мясо тушеное с малаем (мамалыгой)
- Мясо с айвой
- Мясо по-бургундски
- Жаркое кисло-сладкое
- Жаркое с картофелем
- Жаркое с пампушками
- Жаркое с черносливом
- Жаркое говяжье по-польски
- Рагу из говядины с капустой
- Рагу из баранины с фасолью
- Гуляш из говядины
- Телятина с овощами
- Говядина с айвой и тыквой
- Молодая баранина с лимоном
- Грудинка телячья фаршированная
- Чолент с картофелем
- Чолент с мясом, фасолью и ячменем
- Чолент с фасолью
- Чолент с гречневой кашей
- Чолент с лепешкой
- Чолент с кнейдлах
- Чолент с кугелем
- Чолент в горшочках
- Плов по-бухарски
- Плов с чесноком
- Плов с горохом
- Цимес картофельный с мясом
- Цимес морковный с мясом
- Цимес с мясом и черносливом
- Цимес фруктовый с мясом и медом
- Кугель с мясом слоеный
- Кугель с мясом
- Рулет мясной
- Рулет мясной с содой
- Отбивные в тесте
- Голубцы с мясом
- Голубцы ленивые
- Зразы
- Тефтели с рисом
- Тефтели кисло-сладкие
- Тефтели с медовым пряником
- Котлеты, запеченные с рисом
- Котлеты мясные со шпинатом

- Котлеты из печени
- Печень говяжья, жаренная с луком
- Печень телячью тушеная
- Язык жаренный
- Кишки фаршированные
- Курица паровая
- Курица с восточным соусом
- Курица фаршированная вареная
- Курица фаршированная тушеная
- Курица, фаршированная картофелем
- Цыплята с гарниром
- Цыпленок с лимоном
- Цыпленок, начиненный фруктами
- Гуляш куриный
- Цимес морковный с курицей
- Цимес с курицей, изюмом и черносливом
- Котлеты куриные
- Котлеты из мяса цыпленка
- Шейки фаршированные тушеные
- Гефилте гелзеле (фаршированная шейка)
- Гелзеле с куриными потрошками
- Гусь жареный
- Гусь с яблоками
- Гусь с капустой
- Гусь тушеный с овощами и черносливом
- Гусь, фаршированный потрохами и яйцами
- Фаршированный гусь по-восточному
- Утка тушеная
- Утка, фаршированная лапшой
- Утка, фаршированная рисом
- Индейка фаршированная
- Печень гусиная с подливой
- Печень гусиная жареная
- Шкварки
- Шкварки и смалец

○ Блюда из рыбы

- 
- Рыба отварная кусками
- Рыба отварная целиком
- Отварная рыба под соусом
- Рыба с лимоном
- Рыба с картофелем
- Рыба, варенная в молоке
- Рыба в кисло-сладком соусе

- Рыба в кисло-сладком соусе по-восточному
- Рыба в сметанном соусе
- Рыба, тушеная с фасолью
- Мелкая рыба, тушеная без воды
- Чолент-фиш
- Рыба жареная с луком
- Рыба жареная с морковью
- Рыба, жареная в тесте
- Филе рыбное в яйце
- Филе рыбное в тесте
- Рыба запеченная
- Рыба, запеченная в фольге
- Рыба, запеченная с сыром
- Рыба, запеченная в томатном соусе
- Филе рыбное, запеченное с картофелем
- Кугель с рыбой
- Гефилте фиш
- Гефилте фиш в сметане
- Гефилте фиш с сырым луком
- Гефилте фиш с жареным луком
- Гефилте фиш, тушеная целиком
- Гефилте фиш запеченная
- Гефилте фиш в бульоне
- Гефилте фиш по-азербайджански
- Биточки рыбные
- Рулетки рыбные
- Котлеты рыбные
- Котлеты рыбные с сыром
- Карп отварной с маслом
- Карп тушеный
- Карп с луком и черносливом
- Щука по-еврейски
- Щука с клецками
- Щука, тушеная с хреном
- Щука в масляном соусе
- Салака в масле
- Сельдь жареная под сметанным соусом
- Форшмак из сельди запеченный

○ Блюда из овощей и бобовых

- 
- Картофель со шкварками
- Картофель в молоке
- Картофель в сметане
- Картофель со свежими грибами

- Картофель с яблоками
- Картофель с яичницей
- Молодой картофель, поджаренный с чесноком и укропом
- Картофель, фаршированный сыром
- Картофель, фаршированный яйцами и луком
- Каша картофельная
- Бульбелаткес (драники)
- Бульбелаткес с луком
- Бульбелаткес с сыром
- Бульбелаткес по-нижегородски
- Блинчики из картофеля
- Зразы картофельные
- Картофельники с капустой
- Кугель картофельный (запеканка)
- Кугель картофельный со шкварками
- Кугель картофельный с мясом
- Цимес картофельный с мускатным орехом
- Цимес из картофеля, изюма и чернослива
- Цимес с картофелем и черносливом
- Рыба фальшивая
- Капуста, фаршированная мясом
- Капуста, фаршированная рисом и изюмом
- Котлеты из белокочанной капусты
- Кугель из кабачков и капусты
- Капуста цветная жареная
- Капуста цветная с овощами
- Капуста цветная с рисом
- Капуста цветная в тесте
- Салат из свеклы с луком
- Свекла со сливками
- Свекла кисло-сладкая
- Чернослив со свеклой
- Кугель свекольный
- Морковь глазированная
- Суфле из моркови
- Цимес морковный «золотой»
- Цимес морковный с черносливом и лимоном
- Цимес морковно-яблочный
- Цимес из моркови, яблок и изюма
- Цимес из моркови с кнедликами
- Цимес с сухофруктами
- Баклажаны ленивые
- Баклажаны в сметане

- Баклажаны в томатно-сметанном соусе
- Баклажаны с орехами
- Баклажаны по-нижегородски
- Баклажаны, тушеные с мясом
- Баклажаны фаршированные
- Перец фаршированный
- Кабачки жареные
- Огурцы тушеные
- Кугель из лука
- Кугель из шпината
- Кугель из помидоров
- Кугель овощной
- Овощи, тушеные с мясом
- Овощи фаршированные
- Тефтели овощные с грибами
- Кукуруза по-украински
- Бобы с грушами
- Бобы в кисло-сладком соусе
- Фасоль отварная с чесноком
- Цимес из фасоли с черносливом
- Голубцы с фасолью

○ Соусы

- 
- Хрен
- Хрен на свекольном рассоле
- Соус из хрена и булки
- Соус из хрена и яблок
- Соус со свеклой и орехами
- Соус с помидорами и орехами
- Соус ореховый с фруктовым соком
- Соус масляный с медом
- Соус лимонный
- Соусы-заливки
- Майонез домашний
- Уксус малиновый
- Рассол свекольный

○ Блюда из молочных продуктов

- 
- Топленое молоко
- Творожник с изюмом
- Творожник с орехами и урюком
- Творожники с морковью
- Латкес творожные
- Кугель из творога и каши

- Кугель с сыром

- Блюда из круп и макаронных изделий
  - 
  - Каша из овсяных хлопьев
  - Гречневая каша
  - Фасоль с гречкой
  - Рисовая каша по-восточному
  - Манная каша с курагой
  - Плов с изюмом
  - Крупеник по-еврейски
  - Кугель рисовый
  - Кугель из манной каши с вишней
  - Голубцы с рисом
  - Нудлэн с сыром
  - Цимес с фарфелах
  - Кугель из лапши к бульону
  - Кугель из лапши с изюмом
  - Кугель из нудлэн сладкий
  - Пудинг яблочный с нудлэн
- Изделия из теста
  - 
  - Маца
  - Мацемел
  - Фарфелах
  - Фарфелах быстрого приготовления
  - Манделах
  - Розы
  - Миндалики
  - Грибки
  - Нудлэн (лапша)
  - Нудлэн жареная
  - Лапша домашняя
  - Шарики из мацемела к бульону
  - Галушки для бульона
  - Галушки из манной крупы
  - Кнейдлах
  - Кнейдлах воздушные
  - Кнейдлах из манной крупы
  - Кнейдлах творожные
  - Кнейдлах картофельные
  - Креплах с мясом
  - Креплах с куриным мясом
  - Пельмени с вареным мясом
  - Варенички с печенью

- Вареники с вишнями
- Латкес из мацы
- Блины
- Блины с печенью
- Блинчики
- Блинчики с мясом
- Блинчики с морковью и яйцами
- Блинчики сметанные
- Блинчики с творогом
- Блинчики с творогом и ягодами
- Блинчики с черносливом
- Блинчики с яблоками
- Пирог из блинчиков с яблоками
- Бабка к бульону
- Кугель из мацы
- Кугель из мацы с луком
- Кугель субботний сладкий
- Каравай яичный
- Пирог с мясом
- Пирог картофельный
- Пирог морковный
- Пирог яблочный рубленый
- Пирог с яблоками
- Пирог «Бедный студент»
- Пирог из фаршированных яблок
- Пирог яблочный пасхальный
- Песах дикер флуден (пирог пасхальный)
- Пирог из сахарного теста
- Пирог с орехами и изюмом
- Пирог тертый с лимоном
- Пирог на меду с маком
- Пирог из пирожков с маком и медом
- Флуден
- Струдель из вытяжного теста
- Струдель из невытяжного теста
- Начинки для струделя
- Струдель на кефире
- Струдель творожный
- Струдель с сухофруктами
- Рулет с корицей
- Вертута с пшенной кашей
- Рогалики с орехами и медом
- Пирожки
- Начинки для пирожков

- Кашники
- Пирожки с щавелем сладкие
- Пирожки с маковой и ореховой начинкой
- Хоменташен
- Хоменташен из песочного теста с черносливом
- Ватрушки
- Хала
- Хала круглая
- Булочки
- Бисквит
- Бисквит из мацемала
- Бисквит с корицей
- Бисквит ореховый
- Торт из мацы
- Торт из печенья
- Торт яблочный безе
- Торт бисквитный из мацемала с орехами
- Торт с орехами и изюмом
- Торт слоеный
- Торт медовый
- Шоколадный торт
- Воздушный торт
- «Наполеон»
- Медовик
- Леках
- Нус-бройт (квадратный хлебец)
- Камишбройт
- Пряник двухцветный
- Пряники медовые
- Пряник на жженке
- Хремзлах
- Хремзлах (пасхальное изделие из мацы)
- Гефилте хремзлах
- Хремзлах с начинкой (пасхальная клецка)
- Лепешки яичные
- Кихелах (коржики)
- Кихелах мит мацэ (коржики с мацой)
- Коржики яичные с маком
- Коврижка к чаю
- Коржики с луком
- Шарики из заварного теста
- Путер гебекс с сиропом
- Тейглах
- Тейглах печеные

- Крендель с корицей
- Тейглах
- Тейглах печеные
- Крендель с корицей
- Песахлике бейгелах (бараночки пасхальные)
- Пончики творожные
- Домики творожные
- Печенье творожное
- Печенье пасхальное
- Медовое печенье
- Рейнское печенье
- Сухое печенье
- Миндальное печенье
- Эйер кихелах
- «Ушки амана»
- Хворост
- Безе с ванилином
- Пудинг кофейный

- Сладкие блюда
  - 
  - Цимес из свежих груш
  - Ингберлах из мацы
  - Ингберлах из моркови
  - Айнгемахц (редька в меду)
  - Морковь в меду
  - Яблоки, фаршированные ягодами
  - Яблоки, фаршированные творогом и изюмом
  - Яблоки, тушеные с рисом
  - Яблоки печеные
  - Сухофрукты со сметаной
  - Чернослив со сметаной
  - Фаршированный чернослив
  - Виноград в сахаре
  - Фрукты в меду
  - Орехи в меду
  - Харойшес
  - Гоголь-моголь
  - Гоголь-моголь с ромом
  - Гоголь-моголь фруктовый
  - Суфле из чернослива
  - Крем из черники
  - Кисель ягодный
  - Кисель из чернослива с ревенем
  - Конфеты из чернослива

- Апельсиновые конфеты
- Напитки
  - 
  - Морс клюквенный
  - Сок малиновый
  - Сок виноградный
  - Компот из абрикосов и персиков
  - Компот из яблок
  - Компот из ягод
  - Компот из чернослива, кураги и изюма
  - Напиток свекольный
  - Напиток летний
  - Напиток вишневый
  - Напиток малиновый
  - Напиток смородиновый
  - Напиток из чернослива
  - Напиток из изюма
  - Напиток из слив с медом
  - Напиток кофейный
  - Медовый напиток
  - Напиток шипучий из изюма
  - Напиток шипучий из сушеных яблок
  - Напиток шипучий из листьев вишни и черной смородины
  - Молоко миндальное
  - Коктейль «Осенний»
  - Коктейль «Таллинский»
  - Наливка из черной смородины
  - Наливка из черноплодной рябины
  - Наливка из вишни
  - Виноградное вино
  - Вино из яблок
- Пояснения некоторых названий еврейской кухни

# ВСЁ О ЕВРЕЙСКОЙ КУХНЕ

Донецк
2004

Национальная еврейская кухня — одна из самых древних. Рецепты, представленные в этой книге, сохранялись и передавались из поколения в поколение еврейским народом на протяжении нескольких тысячелетий.

Благодаря рассеянию евреев по всему миру, еврейская

кулинария значительно обогатилась, вобрав в себя многие кушанья других народов, например: галушки, вареники, борщи, зразы, голубцы. Несмотря на все разнообразие оттенков, еврейскую кухню объединяют некоторые устойчивые традиции, многие из них определяются прежде всего зонами кашрута — сводом правил, которые нужно учитывать, готовя еду. В древности считали, что следование законам кашрута вводит в простое удовлетворение чувства голода духовное начало, возвышающее человека.

Для еврейской кухни характерны ограничения в выборе и смешивании определенных пищевых продуктов. Так, нельзя сочетать ни в блюдах, ни в меню мясо и молоко, нельзя смешивать рыбу и мясо. Исключены из употребления свинина, зайчатина, мясо хищных животных и птиц, рыба без чешуи, кровь животных.

Из мясных продуктов наиболее употребляема и любима домашняя птица, печень говяжья и телячья. Из жиров отдается предпочтение гусиному или куриному. Традиционно еврейской едой является рыба, особенно популярны блюда из щуки. В еврейской кулинарии преобладает молочная и растительная пища. Излюбленные овощи — морковь, свекла, капуста, редька, лук, картофель.

Из первых блюд евреи предпочитают бульоны с различными мучными добавками, из вторых — различные фаршированные блюда(фаршированная рыба, домашняя птица, фаршированные овощи, цимесы, блюда из молотого мяса (рулеты, тефтели, котлеты).

Весьма характерно для еврейской кухни обилие мучных блюд и изделий. Различные мучные заготовки, которые можно долго хранить и потом использовать для приготовления блюд, составляют специфику этой кухни. Национальными кондитерскими изделиями являются хала, тейглах, леках, хоменташен. Для приготовления мучных блюд и изделий используется пшеничная мука или мацемел, широко применяются мед, орехи, мак, изюм.

Непременным компонентом многих еврейских блюд являются пряности: гвоздика, корица, черный перец, имбирь, лавровый лист, укроп. Однако их применение ограничено по объему, так как вкус пищи не должен быть резким, во вкусовой гамме преобладают полутона.

Излюбленный метод тепловой обработки — припускание, тушение, отваривание, запекание. Большинство блюд отличаются простотой приготовления. Оценить по достоинству особенности еврейской кухни вам помогут предлагаемые рецепты.

# Закуски

Разнообразные паштеты, холодцы, салаты, заливные блюда, овощные закуски занимают важное место в еврейской кулинарии. Особенно популярен форшмак, который готовится из рубленной сельди. Само слово «форшмак» означает «предвкушение», «еда перед едой». Это блюдо в еврейской кухне стало национальным, хотя заимствовано оно из Пруссии.

# Салат овощной

2 помидора, сок 1 лимона, щепотка сахара, 1 пучок салата-латука, 1 огурец, 1 болгарский перец, 2 моркови, 2 ст. ложки растительного масла.

Все овощи тщательно вымыть, перец очистить от зернышек, листья салата несколько раз опустить в воду. Мелко нарезать перец, огурец, помидоры, нашинковать салат и морковь. Овощи осторожно перемешать, заправить растительным маслом, добавить сок лимона и сахар. Соль и перец положить по вкусу. Выложить салат на блюдо или в салатницу.

# Салат летний

2 свежих огурца, 1 красный перец, 3 помидора, 100 г зеленого лука, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 150 г сметаны, соль, черный перец по вкусу.

Стручковый сладкий перец очистить от семян, нарезать соломкой, смешать с ломтиками свежих огурцов, помидоров, мелко нарезанным луком. Петрушку и укроп порубить, немного посолить и растолочь деревянным пестиком. Все смешать, заправить сметаной и подавать.

# Салат слоеный

5 яиц, 2 луковицы, 2 яблока, 2 моркови, 50 г сыра, 200–250 г майонеза, 2 ч. ложки уксуса.

Вначале подготовить все продукты, не смешивая их: нарезать кольцами 4 крутых яйца; лук нарезать тонкими полукольцами, обдать кипятком, через минуту слить воду, лук отжать и сбрызнуть уксусом; на крупной терке натереть морковь, чуть протушить и остудить. Уложить овощи слоями: первый слой — крутые яйца, сверху — майонез; второй слой — лук, сверху — майонез; третий слой — яблоки, сверху — майонез; четвертый слой — тертый твердый сыр, сверху — майонез; пятый слой — морковь, сверху — майонез.

Украсить салат натертым на самую мелкую терку крутым яйцом или сыром. Можно также украсить верх нарезанным зеленым луком.

# Салат из огурцов и помидоров

2 свежих огурца, 2 соленых огурца, 4 помидора, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка зелени петрушки, 2 ст. ложки зелени укропа, 2–3 ст. ложки масло растительное, соль, перец по вкусу.

Помидоры и свежие огурцы вымыть и нарезать кружочками. Соленые огурцы очистить и нарезать кубиками, лук — полукольцами. Зелень петрушки и укропа мелко порубить, посолить и в тарелке помять деревянным пестиком. Все продукты соединить, переложить в салатницу, полить растительным маслом, поперчить, хорошо перемешать, украсить веточками зелени.

# Салат из огурцов и простокваши

2 огурца, 1/4 ст. ложки мяты, 1 перец, 1,5 ст. ложки укропа, 1 стакан простокваши, соль по вкусу.

Вымыть и очистить огурцы и перец, мяту и укроп промыть особенно тщательно. Нарезать огурцы кружочками, перец — ломтиками, мяту и укроп мелко нашинковать. Мяту размять. Смешать овощи, посолить, поперчить по вкусу, заправить простоквашей, дать постоять в прохладном месте несколько часов, и салат готов.

# Салат из огурцов с гусиным жиром

2 огурца, 1 яйцо, 1 ч. ложка гусиного жира, 10 г зеленого лука, соль по вкусу.

Свежие огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Положить в салатник (или в тарелку), посыпать солью. Украсить ломтиками крутых яиц, полить растопленным гусиным жиром и посыпать нашинкованным зеленым луком.

# Салат из капусты с огурцами

300 г капусты, 2 огурца, 100 г майонеза, соль, перец, зелень укропа и петрушки, соль, перец.

Капусту мелко нарезать или нарубить, добавить нарезанные кубиками огурцы, посолить, поперчить, залить майонезом. Хорошо перемешать и посыпать зеленью укропа и петрушки.

# Салат из капусты с яблоками (острый)

500 г капусты, 1 стебель сельдерея, 1/4 стакана 3 %-ного уксуса, 1/2 ст. ложки сахара, соль.

Очищенные яблоки нарезать ломтиками, сельдерей нарезать соломкой, капусту тонко нашинковать, сложить в салатник и полить уксусом.

Этот салат подают ко всем жареным и отварным блюдам, к жареной рыбе, а также как самостоятельное блюдо.

# Салат из капусты с клюквой

300 г капусты, 3–4 ст. ложки клюквы, 1 морковь, 1 луковица (некрупная), 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла, соль, зелень укропа и петрушки.

Клюкву перебрать, вымыть и истолочь деревянным пестиком, капусту мелко нарезать, добавить натертую на крупной терке морковь и яблоко, мелко нарезанный лук, сахар и немного соли. Полить растительным маслом. Все хорошо перемешать. Уложить в салатницу и посыпать зеленью укропа и петрушки.

# Салат из капусты с лимоном

300 г капусты, 1 морковь, 1 яблоко, пол-лимона, 1–2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу, укроп, петрушка.

Капусту нарезать мелкой соломкой или порубить, морковь натереть на крупной терке, положить соль и сахар. Рукой хорошо помять овощи. Добавить очищенное и натертое на крупной терке яблоко. Из лимона удалить косточки и потереть его вместе с кожурой на мелкой терке. Полить растительным маслом, хорошо перемешать. Выложить на тарелку и посыпать зеленью укропа, петрушки.

# Салат из капусты с яйцами

300 г белокочанной капусты, 1 луковица, 3 яйца, 1 яблоко, 30 г мякоти белого хлеба, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец, уксус, укроп, петрушка.

Капусту вымыть, нарезать и опустить в подсоленную кипящую воду, варить без крышки 10–15 мин, опрокинуть на дуршлаг, охладить и отжать. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Белый хлеб намочить в воде и отжать. Капусту, лук и хлеб мелко изрубить на доске или пропустить через мясорубку. Яблоко очистить и натереть на мелкой терке. Все смешать, добавив соль, перец, немного уксуса и растительное масло. Размешать до однородной массы. Выложить на блюдо, верх и бока выровнять ножом. Посыпать зеленью укропа и петрушки.

# Салат из краснокочанной капусты

300 г капусты, 30 г подсолнечного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка сахара.

Очистить капусту и мелко нашинковать, посолить, перетереть до образования сока. Добавить уксус или лимонную кислоту. Заправить подсолнечным маслом и сахаром. Вместо лимонной кислоты можно использовать клюквенный сок.

# Салат из квашеной капусты

500 г квашеной капусты, 1 луковица, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки топленого жира домашней птицы со шкварками.

Квашеную капусту положить в салатницу, добавить мелко нарезанный лук, сахар, жир вместе со шкварками. Все хорошо перемешать, украсить зеленью.

# Салат зимний

4 ст. ложки квашеной капусты, 2 ст. ложки риса, 1 свекла, лук репчатый, 2 ст. ложки растительного масла.

Свеклу вымыть и отварить. Готовую свеклу очистить и натереть на крупной терке, залить маслом, чтобы свекла не окрасила остальные продукты. Отварить рис в подсоленной воде и остудить. Соединить капусту, свеклу, рис и нарезанный лук, заправить оставшимся маслом. Этот салат очень украсит зеленый лук.

Свеклу можно использовать сырой, в таком случае надо натереть на мелкой терке.

# Салат из цветной капусты и кабачков

1 кочан цветной капусты, 1 кабачок, 1 ч. ложка сахара, 200 г майонеза.

Капусту разделить на мелкие кочешки, отварить до готовности в подсоленном кипятке. Кабачок очистить от кожицы и семян (если они уже жесткие), порезать крупными кубиками, сложить в дуршлаг, опустить в подсоленный кипяток, закрыть крышкой, варить до готовности. Вынуть дуршлаг из кипятка, дать стечь воде, хорошо обсушить кабачок, перемешать с отваренной цветной капустой. Выложить в салатник, залить майонезом, смешанным с сахаром.

# Салат из моркови и яблок

75 г моркови, 75 г яблок, 25 г ядер грецких орехов, 25 г меда, 10 г петрушки.

Морковь натереть на крупной терке, а очищенные яблоки нашинковать. Все смешать с медом, уложить в салатник, украсить листьями петрушки и посыпать жареными орехами.

## Салат из моркови с луком

1—2 моркови, 1 луковица, 1–2 ст. ложки растительного масла, соль.

Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать, добавить растительное масло, посолить, тщательно перемешать. Переложить в салатницу и густо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

## Салат из моркови с чесноком

2—3 моркови, 4 зубка чеснока, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Морковь натереть на крупной терке. Чеснок измельчить и растереть с солью. Перемешать, добавить сахар, майонез, соль по вкусу. Перед едой снова хорошо вымешать.

# Салат из моркови на листьях зеленого салата

2 моркови, 50 г хрена (корень), 100 г майонеза, 1 помидор, 2 редиса, салат.

На плоское блюдо выложить вымытый и разобранный на листья зеленый салат. Тертую молодую морковь смешать с мелко натертым хреном и майонезом. Выкладывать закуску по столовой ложке на каждый листок. Украсить кружочками редиски и полукружьями помидора.

# Салат из свеклы с яблоками

1—2 свеклы (небольших), 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка растительного масла, 1 яблоко, 1–2 ст. ложки хрена готового, соль.

Свеклу сварить в кожуре или испечь. Очистить, натереть на крупной терке, туда же натереть очищенное яблоко. Лук и морковь мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Смешать со свеклой и яблоками, добавить хрен, немного посолить. Подается как самостоятельное блюдо, а также как гарнир к рыбе и мясу.

# Салат свекольный с черносливом

2 свеклы, 200 г чернослива, 2–3 зубка чеснока, 1 гвоздика, 0,5 стакана грецких орехов, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка сахара, 3–4 ст. ложки густой сметаны, соль.

Свеклу в кожуре испечь в духовке. Остудить, очистить, натереть на крупной терке, добавить растертый чеснок. Чернослив, промытый и освобожденный от косточек, сварить в небольшом количестве воды, добавив 2 ст. ложки сахара и гвоздику. Варить на малом огне в течение 10–15 мин. Не сливая воду, остудить чернослив, смешать его со свеклой, удалить гвоздику. Положить мелко нарубленные грецкие орехи, сметану. Все хорошо перемешать. Уложить в салатницу, украсить орехами и цукатами.

## Салат из свеклы и хрена с сахаром

1—2 свеклы, 2 ст. ложки хрена, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла.

Свеклу отварить, натереть на крупной терке. Хрен также натереть, и смешать со свеклой. Добавить сахар, соль и уксус, заправить растительным маслом. Оставить салат на 2 ч в холодном месте. Такую закуску можно приготовить с сельдью, но тогда салат не надо солить. Эту же закуску можно подать со сметаной, но тогда не надо добавлять сахар и уксус.

# Салат из свеклы с хреном

1—2 свеклы, 3–4 ст. ложки тертого хрена, 100 г сметаны, соль по вкусу, укроп, петрушка.

Свеклу вымыть и испечь в духовке или сварить с кожурой. Затем охладить, очистить, нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Хрен хорошо вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, смешать со свеклой, посолить и заправить сметаной. Уложить в салатницу, украсить зеленью укропа и петрушки. Подавать к мясу или как самостоятельное блюдо.

# Салат из свеклы со сметаной

2 свеклы, 2 яблока, 3 ст. ложки сметаны, соль, сахар.

Свеклу отварить и нарезать соломкой. Кислые яблоки очистить и нарезать так же. Добавить сахар и соль по вкусу. Заправить салат сметаной.

# Салат из маринованной свеклы

500 г свеклы, 0,5 стакана уксуса, 2 корня хрена, 1 лавровый лист, 5–6 горошин перца, сахар, соль по вкусу.

Свеклу вымыть и отварить, не очищая от кожицы.

Готовую свеклу охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Сварить маринад из воды с уксусом, добавив по вкусу специи, сахар и соль. Натереть на крупной терке или наскоблить стружкой хрен. Выложить свеклу слоями в керамическую или стеклянную посуду, пересыпая каждый слой хреном. Залить подготовленным маринадом.

Поставить салат в холодильник на 1–2 дня.

# Салат из редиса с яйцами

1 редька или 1 пучок редиса, 7 луковиц или 100 г зеленого лука, 2 яйца, 1 стакан сметаны, соль, укроп, петрушка по вкусу.

Редис или редьку нарезать соломкой, добавить мелко покрошенные лук, яйца, посолить, полить сметаной, перемешать. Посыпать зеленью укропа, петрушки.

# Салат из редьки с сыром

1 редька, 100 г сыра, 1 ч. ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Редиску очистить, нарезать на крупной терке, посолить. Выложить редьку в салатник. Сверху уложить тертый сыр. Полить лимонным соком.

# Салат из редьки с гусиным жиром

1 редька, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка гусиного или куриного жира.

Редьку очистить, натереть на крупной терке. Смешать мелко нарубленным репчатым луком (его можно спассеровать до готовности и охладить), растопленным гусиным жиром и солью. Все хорошо перемешать. Перед подачей салат посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

# Салат из редьки со шкварками

1 редька, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка гусиного или куриного жира, 1 ч. ложка шкварок, соль по вкусу.

Очистить и вымыть черную редьку, натереть на крупной терке, посолить, оставить на 20 мин.

Нашинковать и спассеровать на курином или гусином жире лук, соединить с редькой, добавить шкварки и подавать на стол.

## Салат из редьки и моркови со шкварками

1 редька, 1 морковь, 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка топленого жира домашней птицы, 1 ст. ложка шкварок, соль, петрушка по вкусу.

Редьку нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке, добавить натертую на крупной терке морковь, нарезать тонкими полукольцами лук, посолить, добавить 1–2 ст. ложки жира вместе со шкварками. Все перемешать, уложить в салатницу, украсить зеленью петрушки.

# Салат из картофеля

1 кг картофеля, 1/4 стакана лука, 1/5 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки перца, 0,5 стакана майонеза, 2 ст. ложки уксуса.

Отварить картофель в кожуре, затем очистить и нарезать кубиками. Добавить лук, посолить, поперчить. Смешать с майонезом уксус и полить салат, осторожно перемешать. Салат можно подавать горячим и холодным.

# Салат из картофеля и яблок

500 г картофеля, 2–3 яблока, 1 луковица, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль и перец по вкусу.

Картофель отварить в кожуре. Очистить горячим и нарезать кружочками, каждый кружок обмакнуть в уксус. Добавить соль, полукружья лука, мелко нарезанных яблок сахар, уксус, масло и перец. Салат этот можно есть теплым. Для этого уксус следует слегка подогреть.

# Салат из патиссонов

200 г патиссонов, 1 луковица, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 ст. ложка зелени, 0,5 стакана майонеза, перец, горчица по вкусу, зеленый лук.

Маленькие патиссоны вымыть, натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный репчатый лук, хрен, перец, горчицу, майонез и все перемешать. Выложить в салатник и посыпать мелко нарубленным зеленым луком.

Вместо патиссонов можно использовать мелкие кабачки. Вместо майонеза можно заправить салат томатным соусом.

# Салат из баклажанов

3 баклажана, 2 луковицы, 4 помидора, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка укропа, 3–4 зубка чеснока, соль.

Баклажаны испечь в духовке. Положить под гнет между дощечками на 30 мин. Помидоры нарезать кубиками, лук мелко порубить, чеснок растереть с солью. Баклажаны мелко порубить, смешать с остальными овощами и зеленью, заправить растительным маслом, перемешать и держать до подачи на холоде.

# Салат из фасоли

2 стакана фасоли, 1 луковица, 2 ст. ложки топленого жира домашней птицы, 2 ст. ложки шкварок, зелень петрушки, укропа, кинзы, соль, перец по вкусу.

Фасоль замочить на 10–12 ч в холодной воде.

Сварить, слить воду, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный лук, жир со шкварками, 2–3 ст. ложки бульона, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, кинзы. Все хорошо перемешать, выложить в салатницу горкой. Вокруг положить веточки зелени.

# Салат из стручков зеленой фасоли

500 г стручков фасоли, 100 г орехов, полстручка горького перца, 150 г майонеза, 4 зубка чеснока, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Отварить молодые стручки фасоли, измельчить фасоль, чеснок, красный стручковый перец, зелень, орехи. Смешать все компоненты салата, выложить горкой, залить майонезом, дать постоять 10 мин.

# Салат из бобов

1 стакан бобов, 1 луковица, 2 зубка чеснока, 1 лавровый лист, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

Бобы потушить до готовности с луком, чесноком и лавровым листом. Слить воду. Вынуть лавровый лист, лук и чеснок. Остудить бобы, добавить соль, перец, заправить растительным маслом.

Подавать в охлажденном виде.

Можно добавить в бобы 1 стакан отваренного риса, а при подаче на стол посыпать измельченной петрушкой. Охлаждать такой салат не нужно.

Можно в бобы, смешанные с рисом, добавить мелко нарезанный поджаренный лук и чеснок. Подавать на стол при комнатной температуре или в подогретом виде.

# Салат из гороха и бобов

1 стакан желтого гороха, 1 стакан бобов, 2–3 луковицы, 0,5 стакана петрушки, 1/3 стакана оливкового масла, 2 ст. ложки уксуса, соль и перец по вкусу, 2 зубка чеснока.

Залить бобы и горох холодной водой и оставить на ночь, после чего промыть и отварить отдельно, затем промыть холодной водой, обсушить, дать остыть. Мелко нарезать лук и петрушку, смешать с бобовыми, залить соусом из оливкового масла, уксуса или лимонного сока, соли, перца и чеснока. Подать в охлажденном виде.

# Салат из лука со шкварками

2 луковицы, 1 ст. ложка топленого жира домашней птицы со шкварками, соль, перец по вкусу.

Репчатый лук нарезать кольцами, подержать 30 мин в холодной проточной воде или ошпарить кипятком, остудить, посолить, поперчить, добавить топленый жир со шкварками. Уложить в салатницу и украсить зеленью.

# Салат из яиц с картофелем и шкварками

5—6 яиц, 150 г зеленого лука или 1 крупная головка репчатого лука, 1 отварная картофелина, 1 ст. ложка топленого жира домашней птицы, 2 ст. ложки шкварок, соль, перец по вкусу.

Яйца сварить, очистить и хорошенько размять вилкой. Картофель растереть с небольшим количеством жира до густоты сметаны. Лук зеленый мелко нарезать. Добавить перец, соль, оставшийся жир и шкварки. Все перемешать. Выложить в салатницу и украсить зеленью.

Салат можно приготовить без шкварок. Для этого надо обжарить на растительном масле 1–2 луковицы и добавить 1 сырую, мелко нарезанную.

# Салат из яиц с гусиными шкварками

3 яйца, 2 ст. ложки шкварок, 1 ст. ложка гусиного жира, зеленый лук.

Отварить яйца и мелко нарубить. Смешать с мелко нарезанным луком, посолить и заправить гусиным жиром со шкварками. Подать в круглом салатнике.

## Салат из яиц с сырым луком

3 яйца, 2 луковицы, 1 ч. ложка гусиного жира, соль, перец по вкусу.

Яйца сварить вкрутую и залить холодной водой на 15 мин. Очищенный лук мелко нарезать, посолить и оставить на 20–30 мин, чтобы уменьшилась горечь. Яйца очистить от скорлупы, нарезать крупными ломтиками и смешать с луком и гусиным жиром, а затем посолить и поперчить.

# Салат из яиц с жареным луком

2 яйца, 1 луковица, 20 г гусиного жира, зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.

Сваренные вкрутую яйца мелко порубить и смешать с предварительно нарезанным и спассерованным луком. Добавить соль и перемешать. При подаче полить растопленным гусиным жиром и посыпать мелко нарезанной зеленью.

# Салат из яиц с огурцами

2-3 яйца, 2 огурца, по 1 пучку зеленого лука, укропа, петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 0,5 ч. ложки сахара, 1/3 стакана воды, соль, перец по вкусу.

Отварить яйца, крупно порубить, свежие огурцы нарезать кружочками. Мелко нарезать зеленый лук, петрушку, укроп. Все перемешать. В холодной воде растворить уксус с сахаром. Залить этим раствором салат, добавить растительное масло. Посолить, поперчить и снова тщательно перемешать. Подавать к рыбе и мясу.

# Салат из яиц и шпината

300 г шпината, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка уксуса, соль, перец по вкусу, 2 яйца.

Шпинат перебрать, промыть, ошпарить соленым кипятком, отбросить на дуршлаг. Когда жидкость стечет, крупно нарезать шпинат. Приготовить соус, смешав растительное масло, уксус, соль и перец, соединить его со шпинатом. Вдоль краев блюда салат украсить кружочками сваренных вкрутую яиц с глазками из любых мелких ягод.

# Салат из яиц с редисом

10 шт. редиса, 6 яиц, 1/4 стакана лука, 0,5 ч. ложки соли, 3–4 ст. ложки майонеза, перец по вкусу.

Редис вымыть, нарезать соломкой. Яйца отварить, мелко нарубить. Смешать редис, яйца, мелко нарезанный лук и посолить, поперчить. Заправить по желанию майонезом, растительным маслом или сметаной. Подавать, положив на листья салата, украсив ломтиками помидора.

# Салат из хрена с яйцами

100 г хрена, 4 яйца, 1 ст. ложка петрушки, 1 ст. ложка укропа, 2 ст. ложки зеленого лука, 1 стакан сметаны, сахар, соль по вкусу.

Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке или провернуть через мясорубку. Перемешать с сахаром и оставить открытым на 1 час. Яйца отварить и мелко порубить. Лук мелко нарезать, зелень петрушки порубить. Смешать все продукты, посолить и добавить сахар. Заправить сметаной. Подавать к столу на плоской тарелке.

## Салат из яиц с сыром

100 г сыра, 3 яйца, 1 ст. ложка зеленого лука, 1—2 зубка чеснока, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Сыр натереть на крупной терке, сваренные вкрутую яйца порубить, лук нашинковать. Чеснок растолочь с солью и смешать с остальными продуктами. Залить салат майонезом, выложить в салатник горкой, сверху посыпать рубленым яйцом и дать постоять на холоде 30–40 мин.

# Салат из яиц и куриных потрохов

Потроха 1 курицы (печень, желудок), 3 яйца, 50 г зеленого лука, 1 ст. ложка куриного жира, соль по вкусу.

Отварить желудок, печень и яйца, мелко нарезать, добавить мелко нарезанный зеленый лук, перемешать, посолить, добавить жир. Этим салатом можно фаршировать сваренные вкрутую и разрезанные вдоль яйца.

# Салат овощной с курицей

200 г отварной курицы, 2 соленых огурца, 6 картофелин, 2 луковицы, 2 моркови, 1 кислосладкое яблоко, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 3 яйца, 1,5 банки майонеза, соль, молотый перец по вкусу.

Картофель, морковь и яйца отварить, охладить. Яблоко и огурцы обязательно очистить от кожицы. Все компоненты салата нарезать тонко. Выложить салат высокой горкой, украсить веточками петрушки, дольками яблок, кружочками соленых огурцов, кусочками курицы. Рассчитывать количество салата по числу картофелин (6 картофелин — 6 порций).

# Салат из овощей с мясом

250 — 300 г отварного мяса, 3 моркови, 1 свекла, 200 г зеленого салата, 3–4 яйца, 200 г майонеза, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Испеченную или сваренную в кожуре свеклу очистить и натереть на крупной терке или нарезать соломкой. Сырую морковь также натереть. Салат нарезать тонкой соломкой. Два яйца мелко порубить. 3–4 ст. ложки майонеза смешать с тертым хреном, щепоткой соли и сахаром. Мясо нарезать кубиками и смешать с рублеными яйцами. На середину блюда уложить горкой мясо с яйцами, полить 2–3 столовыми ложками майонеза, смешанного с хреном. Вокруг мяса уложить горками свеклу, морковь, зеленый салат и снова свеклу, морковь, салат. Свеклу полить остатком майонеза, смешанного с хреном, а морковь и салат только майонезом. Украсить блюдо листочками зеленого салата и кружочками яиц.

# Салат рыбный

1 кг свежей рыбы, 3 яйца, 1 ч. ложка сахара, 4 ст. ложки растительного масла, 3–4 ст. ложки уксуса, соль и перец по вкусу.

Подготовленную речную рыбу (щука, судак) отварить в соленой воде, дать остыть, удалить кости, нарезать на мелкие кусочки. Желтки сваренных вкрутую яиц тщательно размешать в уксусе с сахаром, белки тонко нарезать. Все перемешать, добавить растительное масло и перец.

# Салат из сыра и яблок

200 г голландского сыра, 2 яблока, 1/3 стакана грецких орехов, петрушка.

Нарезать сыр и яблоки ломтиками. Очищенные грецкие орехи обжарить, измельчить, смешать с сыром и яблоками. Залить майонезом. Украсить салат веточками зеленой петрушки.

# Винегрет

500 г свеклы, 300 г моркови, 200 г картофеля, 200 г соленых огурцов, 50 г лука, 200 г зеленого горошка, 0,5 стакана растительного масла.

Свеклу, морковь, картофель тщательно вымыть щеткой. Отварить в подсоленной воде. Овощи очистить, нарезать небольшими кубиками свеклу, залить растительным маслом. Нарезать кубиками морковь и картофель, мелко порубить лук и соленые огурцы (лучше без кожуры). Смешать все продукты, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить растительным маслом. В винегрет можно добавить толченый чеснок, а вместо огурцов положить кислые яблоки, тогда винегрет будет иметь более нежный вкус.

# Торт овощной закусочный

6 картофелин, 1 свекла, 2 моркови, 2 яблока, 2 соленых огурца, 4 яйца,1 головка лука, 100 г твердого сыра, 400 г майонеза.

Чтобы придать торту необходимую форму, плотную бумагу сложить в 3–4 слоя, свернуть в ободок высотой 7–8 см, заколоть булавкой или скрепками. Если есть разъемная тортовая кастрюля, можно использовать ее. Бумажный ободок поместить на большое блюдо. Края блюда должны быть свободны на 2–3 см. Диаметр окружности — примерно 21–22 см. Свеклу испечь, картофель и морковь сварить в кожуре. Лук мелко нарезать, ошпарить, остудить, положить на полотенце, чтобы обсох, немного посолить. Яйца мелко порубить. Овощи уложить в следующем порядке: огурец очистить, натереть на крупной терке и уложить ровным слоем на блюдо; 3 картофелины очистить, также потереть на крупной терке, уложить на огурец, немного полить майонезом; картофель прикрыть слоем одной натертой моркови; затем положить половину нарубленного лука; 2 рубленых яйца уложить на лук, полить майонезом; 1 яблоко, очищенное и натертое на крупной терке, поместить на яйца, немного полить майонезом; свеклу очистить, натереть на крупной терке, уложить поверх яблок (слой свеклы должен быть самым толстым). Обильно полить майонезом. Оставшиеся продукты продолжать укладывать в такой же последовательности. Верхний слой овощей полить оставшимся майонезом. Сверху положить сыр, натертый на самой мелкой терке. Торт поставить в холодильник на 10–12 ч. Перед подачей на стол убрать бумажный обод или стенки разъемной тортовой кастрюли.

# Салат зеленый заквашенный

300 г свежего салата, 1 пучок укропа, 1 головка чеснока, 50 г ржаного хлеба, 1 ст. ложка соли.

Листья салата и укропа перебрать, хорошо промыть и обсушить на полотенце. Мелко нарезать. Чеснок очистить и истолочь. В литре горячей воды растворить соль. Овощи уложить в эмалированную или стеклянную посуду. Когда рассол остынет, залить им овощи. Вода должна покрыть овощи полностью. Сверху положить кусочек ржаного хлеба. Накрыв, поставить посуду с салатом на солнце. Через 2–3 дня салат закиснет и приобретет вкус малосольного огурца. Хлеб удалить. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

# Салат из свеклы с луком

2 свеклы, 1 луковица, 0,5 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сметаны, 1–2 ч. ложки 3 %-ного уксуса, 0,5 ст. ложки муки, соль.

Свеклу сварить в кожуре, можно испечь. Очистить, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Лук обжарить в растительном масле, добавить муку. Помешивая, продолжать обжаривать до тех пор, пока мука не приобретет розоватый цвет. Добавить свеклу, сметану, сахар, уксус, соль. Все перемешать и прокипятить в течение 2–3 мин. Подавать в холодном виде к мясу или как самостоятельное блюдо.

# Редька по-восточному

1 редька, 2 моркови, 1 яблоко, 1 ст. ложка сока лимона, 1 ч. ложка сахарной пудры, имбирь, корица.

Редьку, морковь и яблоко вымыть, очистить и натереть на терке. Смешать натертые продукты, добавить сахарную пудру, немного имбиря или толченой корицы. Заправить соком лимона или апельсина.

# Баклажаны острые

1 баклажан, 1 стакан воды, 1 луковица, 1 зеленый перец, 1 ч. ложка уксуса, масло оливковое, соль, перец.

Налить в кастрюлю воду, уксус, положить туда нарезанные очень мелкими ломтиками баклажаны, накрыть кастрюлю крышкой.

Варить на небольшом огне 6–7 мин, пока баклажаны не поменяют цвет. Поварить еще 5–8 мин без крышки, затем слить воду и остудить.

Добавить нарезанные лук и зеленый перец, все перемешать. Заправить растительным маслом, посолить, поперчить и охладить.

## Баклажаны взбитые

1 кг баклажанов, 250 г сметаны, 4 яйца, 3–4 зубка чеснока, петрушка, соль.

Испечь баклажаны, очистить кожицу и размять. Добавить сметану и толченый чеснок. Взбить смесь миксером, посолить по вкусу. Яйца сварить вкрутую, мелко порубить и вмешать ложкой в смесь. Можно украсить блюдо яйцами, нарезанными кружками, и петрушкой.

# Баклажаны с лимонным соком

1 баклажан, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка сахара, 1,5 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки перца, 1 зубок чеснока.

Баклажан положить на противень без жира, поставить в горячую духовку, запекать до тех пор, пока кожица не сморщится и не станет коричневой, а сами баклажаны не станут мягкими.

Вынуть баклажан из духовки, обдать холодной водой и осторожно снять кожицу.

Затем размять и смешать с тертым чесноком, растительным маслом, соком лимона и солью, поперчить.

Подать на небольшом блюде, украсив дольками помидоров, или в виде бутербродов.

Баклажан можно порезать дольками и заправить маринадом из тех же продуктов, добавив уксус, и подать с зеленью петрушки и укропа.

# Икра из баклажанов

2 баклажана, 2 головки лука, 1 морковь (по желанию), 3–4 помидора, 0,5 стакана растительного масла, соль по вкусу.

Очистить некрупные баклажаны, нашинковать соломкой, выложить в глубокую сковороду, влить растительное масло, обжарить на большом огне. Лук нарезать мелко, морковь натереть на крупной терке, обжарить вместе с баклажанами. В последнюю очередь положить помидоры, пропущенные через мясорубку или натертые на тёрке. Посолить. Довести до готовности на слабом огне под крышкой. Готовая икра должна быть мягкой, иметь приятный золотисто-коричневый оттенок.

# Икра из баклажанов и сладкого перца

2 баклажана средней величины, 1 луковица, 2–3 помидора, 1 сладкий перец, 2–3 ст. ложки растительного масла, 3–4 зубка чеснока, соль, черный перец по вкусу.

Испеченные в духовке баклажаны очистить от кожицы. Перец вымыть и освободить от семян. Помидоры подержать в кипятке 1 мин. и очистить. Баклажаны, лук, помидоры и сладкий перец мелко порубить, добавить растертый черенок, соль, перец и растительное масло. Все хорошенько перемешать, посыпать мелко нарезанным зеленым луком и подавать.

# Икра из кабачков

2 кабачка, 2–3 луковицы, 1 морковь, 3–4 помидора, 3 ст. ложки растительного масла, зелень.

Некрупные кабачки вымыть, очистить кожицу, разрезать, при необходимости вычистить семечки, нарезать небольшими квадратиками (или натереть на крупной терке). Выложить на сковороду, дать покипеть без жира, чтобы выкипела жидкость. Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать, соединить с кабачками, добавить растительное масло. Тушить на среднем огне 20 мин. Помидоры ошпарить, снять кожицу, мелко нарезать, соединить с овощами, посолить, тушить до готовности. По желанию добавить зелень.

# Овощная икра

2 луковицы, 4 помидора, 2 кабачка, 2 баклажана, 1–2 зубка чеснока, 1–2 лавровых листа, 2 ст. ложки оливкового масла, соль, перец.

Нарезать кабачки, баклажаны, помидоры, чеснок. Нарезанный лук спассеровать на масле в казанке или кастрюле с толстыми стенками. В готовый лук добавить кабачки и помидоры. Тушить на слабом огне 10 мин, затем добавить баклажаны, чеснок и пряности, посолить. Довести икру до готовности под крышкой на слабом огне в течение 10 мин. Подать к столу в охлажденном виде.

# Гехакте лебер (печеночный паштет)

250 г говяжьей печени, 2 ст. ложки гусиного (куриного) жира, 2 яйца, 1 луковица, соль, зелень.

Печень промыть, очистить от пленок, нарезать кусочками и припустить в небольшом количестве жира до готовности. Обжарить до золотистого цвета лук, сварить вкрутую яйца. Пропустить через мясорубку печень, лук, яйца, шкварки. Добавить растопленный жир, посолить, взбить в пушистую однородную массу, подливая при необходимости бульон. Выложенный на круглое блюдо паштет украсить рубленой зеленью.

## Гехакте лебер с чесноком

250 г говяжьей печени, 1 луковица, 3–5 зубков чеснока, 2 яйца, 2 ст. ложки куриного жира, 2 ст. ложки шкварок, соль, зелень.

Печень подготовить, как в предыдущем рецепте. Пропустить через мясорубку припущенную в жире печень, сырой лук, чеснок, яйца, шкварки. Посолить, взбить в пушистую однородную массу, выложить на блюдо и украсить рубленой зеленью.

# Гехакте лебер в желе

1 кг мясных костей, 3 лавровых листа, 200 г овощей (сельдерея, петрушки, лука), 20 г желатина, 2 л воды, 3–4 горошины перца, 0,5 ст. ложки уксуса, 3 яйца (белки), 0,5 стакана зеленого горошка, 1 кг печеночного паштета.

Сварить костный бульон, добавив овощи, посолить, положить лавровый лист и перец. Замоченный в холодной воде желатин развести в бульоне, добавить столовый уксус и взбитые белки. Осторожно помешивая, довести до кипения, остудить и процедить. Дно блюда залить охлажденным желе тонким слоем. Когда этот слой застынет, выложить на нем нарезанные ломтики печеночного паштета, украсить зеленым горошком. Затем долить немного желе, а когда застынет, долить еще раз. Поставить на холод.

# Паштет из телячьей печенки

500 г телячьей печени, 1 морковь, 2 яйца, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 2–3 ст. ложки бульона, зелень, соль, перец по вкусу.

Печень, очищенную от пленки, отварить, добавить слегка поджаренные лук и морковь, 2 раза пропустить через мясорубку. Затем тщательно взбить деревянной ложкой, добавляя постепенно куриный жир или растопленное сливочное масло и подливая чуть теплый мясной или куриный бульон. В протертую массу добавить по вкусу соль и перец. Украсить печень мелко рубленными крутыми яйцами и зеленью.

# Паштет со шкварками

500 г печени, 2 ст. ложки топленого жира домашней птицы, 2 луковицы, 1 морковь, 2–3 яйца, 1 ст. ложка шкварок, соль, перец, петрушка.

Печень нарезать небольшими кусочками, одну большую луковицу нарезать полукольцами, морковь мелко нарезать или натереть на крупной терке. Все уложить в сотейник или глубокую сковороду, добавить жир, посолить, поперчить и жарить под крышкой до готовности. Готовую печень вместе с луком, морковью, шкварками двумя вареными яйцами и одной сырой луковицей пропустить 2 раза через мясорубку. Хорошо перемешать. Выложить на блюдо, поверхность украсить вареным яйцом и веточкой петрушки.

# Паштет из курицы

1 курица, 3 яйца,3 ст. ложки куриного жира, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки шкварок, соль по вкусу.

Отварить куриное мясо, яйца, обжарить лук. Пропустить через мясорубку все продукты, добавить куриный жир со шкварками, посолить, перемешать и подать к столу.

# Паштет из куриных потрошков

500 г куриных потрохов (печень, сердце, желудок), 1 луковица, 1 морковь, 4 ст. ложки куриного жира, 2 яйца, соль, зелень.

Куриные потроха очистить, вымыть, отварить в небольшом количестве воды до готовности. Морковь натереть на крупной терке, лук порезать мелко и спассеровать в курином жире. Пропустить 2–3 раза через мясорубку потроха, лук, морковь, шкварки. Ввести растопленный жир, соль, взбить паштет деревянной лопаткой. Украсить паштет рублеными яйцами и зеленым луком.

# Паштет со шкварками и сырым луком

250—300 г жареного или вареного мяса, 2 яйца, 2 картофелины, 1 луковица, 2 ст. ложки топленого жира домашней птицы, 2 ст. ложки шкварок, соль, перец, зеленый лук.

Для паштета можно использовать остатки вареного или жареного мяса. Мясо, яйца, картофель, лук репчатый и шкварки пропустить 2–3 раза через мясорубку. Добавить жир, посолить, поперчить и все хорошо перемешать. Уложить в салатник, выровнять поверхность, посыпать рубленым зеленым луком.

# Печень гусиная со шкварками

200 г печени, 2 яйца, 2 ст. ложки гусиного или куриного жира, 1 луковица, 1 ст. ложка шкварок, соль, чеснок.

Пропустить через мясорубку припущенную в жире печень, сырой лук, чеснок, яйца, шкварки, перемешать. Выложить на блюдо, разровнять, украсить вареным яйцом и зеленью петрушки.

# Язык отварной

1 говяжий язык, 2 моркови, 1 луковица, петрушка, соль.

Язык вымыть, залить холодной водой и вымачивать несколько часов. Отварить язык до полуготовности. Очистить морковь и лук, опустить целыми в бульон, доварить язык. Соль и петрушку положить к концу варки. Готовый язык опустить в холодную воду на несколько минут, сразу же снять кожу с его поверхности, начиная с тонкого края. Подержать очищенный язык в бульоне, пока он не остынет. Нарезать язык наискось, начиная с толстого края и уложить на блюдо. Украсить отварной язык веточками зелени, дольками помидоров, огурцов, кубиками желе. Подать с хреном.

Можно подать язык как горячее второе блюдо с гарниром.

# Язык говяжий с чесноком

1 говяжий язык, 1 морковь, 3–4 зубка чеснока, 1 лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Язык говяжий отварить, добавив в воду морковь, и за 10 мин до готовности — зубок чеснока, лавровый лист, перец черный горошком. На несколько минут положить язык в холодную воду, чтобы легче было снять с него кожу. Очищенный язык натереть перцем с чесноком (по вкусу). Сделать надрезы ножом и заложить зубки чеснока внутрь языка. После этого нарезать язык тонкими ломтиками, положить на блюдо и украсить зеленью петрушки или кинзы.

# Язык в кисло-сладком соусе

0,5 кг языка, 30 г куриного жира, 100 г лука, 100 г моркови, петрушка, сахар, уксус по вкусу.

Язык хорошо промыть, обдать кипятком несколько раз, чтобы снять ороговелую слизистую с поверхности языка. Залить холодной водой, добавить лук, половину моркови, петрушку, отварить до готовности.

*Приготовление соуса*. Поджарить мелко нарезанные морковь и лук, добавить уксус, сахар, лавровый лист, прокипятить, остудить.

Язык порезать ломтиками, выложить на тарелку, залить соусом.

# Язык в желе

1 язык, 20 г желатина, 1 морковь, петрушка.

Отварить язык, как в предыдущем рецепте. Нарезать ломтиками.

Замочить желатин в небольшом количестве воды, чтобы он растворился.

Процедить бульон, влить в него желатин, довести до кипения.

Блюдо с нарезанным языком украсить кружочками вареной моркови, веточками петрушки, залить бульоном и охладить.

# Холодец из говяжьих ножек

1 кг говяжьих или телячьих ножек, 2–3 моркови, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, 1 лавровый лист, 3–4 зубка чеснока, перец, соль по вкусу.

Говяжьи ножки опалить, тщательно вымыть щеткой, разрезать на части, кости разрубить и вымочить в холодной воде в течение 3–4 ч, обмыть, сложить в кастрюлю и залить холодной водой так, чтобы уровень воды был выше уровня мяса на 10 см (на 1 кг голья около 2 л воды). Кастрюлю закрыть крышкой и варить на слабом огне: при сильном кипении студень будет мутным. За 1 ч до окончания варки положить морковь, лук, лавровый лист, чеснок, перец. Варить голье 10–12 ч, слегка помешивая, чтобы не пригорело, периодически снимая жир и пену. После варки снять с поверхности жир, вынуть перец и лавровый лист, отделить мякоть от костей, порубить ее в корытце тяпкой и смешать с процеженным бульоном. Прибавить несколько зубков измельченного чеснока, соль и перец. Разлить в формы или глубокую посуду на треть. Дать студню чуть остыть. Затем осторожно положить крутые нарезанные яйца и снова залить бульоном.

К студню подать соус из хрена.

# Холодец из потрохов

Потроха домашней птицы (желудки), а также головки, шейки, крылышки и лапки тщательно обработать, залить холодной водой и варить 2–3 ч. За 1 ч до окончания варки положить лук, коренья и специи, а за полчаса до готовности — сердце и печень. Можно также положить по 1–2 г корицы и гвоздики. Желатин влить в холодец за 10 мин до окончания варки, тщательно размешать, чтобы желатин не осел на дно посуды и не пригорел; процедить, после чего добавить мелко нарубленный чеснок. В остальном холодец готовят так же, как из говяжьих ножек.

# Холодец из потрохов и телячьих ножек

500 г потрохов, 500 г телячьих ножек, 3 моркови, 2 луковицы, 2–3 зубка чеснока, зелень по вкусу.

Телячьи ножки очистить, вымыть, разрезать, залить холодной водой, Довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне до тех пор, пока мясо не будет отставать от костей. К концу варки положить хорошо промытые куриные потроха или потроха другой птицы (гуся, индюшки), а также голову, лапки, крылышки и овощи (лук, морковь целиком). Отцедить холодец. В отвар добавить чеснок и снова прокипятить. Разделать холодец, разлить в судки, украсить его резаными яйцами, рубленой зеленью и вынести на холод.

# Холодец по-черновицки

2 небольшие говяжьи ножки, 3 луковицы, 2 моркови, 1 лавровый лист, перец, 4–5 зубков чеснока, 3–4 яйца, хрен, соль по вкусу.

Ножки почистить, ошпарить, снова почистить, разрубить на куски, залить холодной водой (5–6 л), дать закипеть, затем варить на слабом огне 7–8 ч. За полчаса до окончания варки положить очищенную целую морковь и лук. Шелуху от лука вымыть и опустить в кастрюлю, посолить, поперчить, положить лавровый лист. Отцедить бульон. Отделить мясо от костей, порубить, разложить по тарелкам, в каждую положить рубленый чеснок, нарезанную кружочками вареную морковь, залить бульоном. Сверху каждую тарелку украсить вареными яйцами, нарезанными кружками. Остудить, поставить в холодильник до застывания.

# Рыба в томатном соусе

1,5 кг рыбы, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, 8 горошин черного перца, 2 душистых перца, 0,5 ч. ложки соли.

*Соус*: 2–3 крупных луковицы, 1–2 моркови, 2 ст. ложки томатной пасты, соль, сахар по вкусу.

Для этого блюда подходит любая рыба. Рыбу очистить от чешуи, обрезать хвост и плавники, удалить жабры, хорошо промыть в холодной воде. Поместив рыбу в кастрюлю, залить водой так, чтобы вода покрыла ее. Добавить очищенную луковицу, морковь, корешок петрушки, лавровый лист, черный и душистый перец, посолить и поставить на огонь. Когда вода в кастрюле закипит, снять пену, уменьшить огонь и варить 40 мин, накрыв кастрюлю крышкой. Затем рыбу вынуть из бульона, остудить, отделить от костей и покрошить. Две луковицы мелко нарезать, морковь (1–2 штуки средней величины) потереть на крупной терке или нарезать, соломкой. На сковороде с разогретым растительным маслом обжарить лук до розоватого цвета, добавить туда же морковь и вместе с луком продолжать жарить на слабом огне, следя, чтобы овощи не подгорели. Положить на овощи 2 ст. ложки томатной пасты, жарить еще 3–4 мин. Затем, влив стакан воды, довести до кипения, добавить соль и сахар по вкусу, проварить еще 2–3 мин на слабом огне. Снять с плиты. Рыбу разделить на 2–3 части. Уложить на блюдо слоями, перемежая их овощами. При этом самый нижний слой — обязательно рыба, верхний — овощи. Ножом обровнять на блюде рыбу, придав ей форму пирога. Поместить в холодильник на 3–4 ч. Украсить веточками зелени укропа, петрушки.

# «Шпроты» из рыбной мелочи

1 кг рыбной мелочи, 2–3 моркови, 5–6 луковиц, 5 ст. ложек растительного масла, 3 лавровых листка, соль, перец горошком.

Рыбу (анчоусы, ледяную и другую) очистить, не отрезая голов. Овощи нарезать кольцами. Сложить в казанок слоями: лук, морковь, рыбу, снова лук, морковь, рыбку. Каждый слой немного посолить и поперчить, верхним слоем должны быть овощи. Прикрыть верхний слой шелухой лука. Влить растительное масло и стакан воды, положить лавровый лист и перец горошком, довести до кипения, а затем поставить в духовку на слабый огонь. Тушить 3–4 ч до полного выкипания воды. Подсушить «шпроты» и аккуратно выложить на плоское блюдо. Овощи уложить поверх рыбы, охладить. Готовые «шпроты» должны приобрести золотисто-коричневый цвет, кости должны быть совершенно мягкими.

# Закуска из сельди с яйцом

5 яиц, 150 г сельди, 2 ст. ложки майонеза, треть лимона, зелень.

Подготовленное филе сельди нарезать наискось на продолговатые полосы шириной 1–1,5 см и каждую полоску свернуть плотным валиком.

Яйца сварить вкрутую, разрезать вдоль и выложить на плоское блюдо желтками вверх. Чтобы они лежали на блюде устойчиво, сначала немного срезать на каждой половинке низ белка.

На каждую половинку яйца аккуратно положить свернутый валиком кусочек селедки, добавить немного майонеза и положить по ломтику тонко нарезанного лимона. Блюдо украсить зеленью.

# Сельдь натуральная

2 сельди средней величины, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 отварная свекла, 3–4 отварных картофелины, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, лук зеленый или 1 головка репчатого, 1/4 ч. ложки перца черного молотого.

Сельди вымочить в молоке, пиве или воде с небольшим количеством уксуса. Очистить, вымыть, разрезать вдоль спинки, отделить мякоть от костей, сложить вместе обе половинки и нарезать кусочками наискось. Положить на селедочницу, приложить разрезанную голову и хвост с отрубленным концом.

Молоки хорошо растереть со сливочным маслом. Протереть через сито, добавить черный перец. На каждый кусочек селедки положить немного растертых молок.

Сельдь украсить гарниром — вареным картофелем, вареной свеклой, репчатым или зеленым луком. Полить оливковым или подсолнечным маслом и уксусом.

# Сельдь маринованная

2,5 кг сельди, 1 луковица, 2 зубка чеснока, 3 лавровых листа, 1/5 ч. ложки перца, гвоздика, сахар по вкусу.

Сельдь промыть, выпотрошить, отделить от кожицы, нарезать крупными кусками, вымочить в холодной воде. Воду с лавровым листом, душистым перцем, гвоздикой, двумя зубками чеснока и луком, нарезанным кольцами, прокипятить, добавить сахар и лимонную кислоту по вкусу и охладить. Вымоченную сельдь промыть еще раз холодной водой и сложить в фарфоровую или фаянсовую посуду. Проложить кольцами лука и залить заправкой.

Подержать в этой посуде сутки, а затем переложить в стеклянную банку.

# Сельдь рубленая

5 сельдей (филе), 3 ст. ложки рубленого репчатого лука, 1/2 стакана яблок, 2 вареных яйца, 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 200 г белого хлеба, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки растительного масла.

Вымочить сельдь в течение 10–12 ч, дважды сменив воду, булку замочить вместе с уксусом. Порубить сельдь и яйца, добавить лук, яблоки, отжатый хлеб, сахар и масло, все очень мелко порубить. Подавать либо на хлебе, либо отдельно.

# Сельдь под острым соусом

1 сельдь (300 г), 6 картофелин, 2 соленых огурца, 3 соленые сливы, пол-луковицы, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса, перец по вкусу.

Слабосоленую сельдь очистить, выпотрошить, отделить мясо от костей, нарезать на мелкие кусочки и полить их уксусом. Картофель отварить в кожуре, очистить и растереть, нарезать лук, соленые огурцы, соленые сливы, смешать с сахаром, уксусом и маслом, добавить по вкусу перец. Немного малинового уксуса придаст цвет и вкус салату. Блюдо должно иметь вид вязкой кашицы.

# Сельдь под «шубой»

2 сельди, 2 свеклы, 1 морковь, 1 яблоко, 3 луковицы, 2 яйца, 250 г майонеза, 4–5 картофелин.

Сельдь очистить, удалить внутренности, вымочить, если она очень соленая. Отделить мясо от костей и нарезать мелкими кусочками. Отварить картофель, морковь, свеклу. Картофель нарезать кубиками, морковь и свеклу натереть на крупной терке. Нашинковать лук и яблоко. На подготовленное плоское блюдо выложить слоями сельдь, лук, картофель, морковь, яблоко, свеклу, снова сельдь и овощи так, чтобы верхним слоем оказалась свекла. Затем полить блюдо майонезом, посыпать рублеными яйцами, поставить в холодное место на 6–8 ч.

Чтобы «шуба» пропиталась быстрее, можно смазать майонезом понемногу каждый слой.

# Рулет из сельди

2—3 сельди, 2–3 луковицы, 2 моркови, 1 малосольный огурец, 2 ст. ложки растительного масла, специи, сахар по вкусу, уксус, 2 стакана воды.

Сельдь вымочить, выпотрошить, разрезать вдоль на две половинки. Морковь отварить и нарезать соломкой. Лук нарезать кольцами и немного поджарить, охладить, затем смешать с морковью и нарезанным соломкой малосольным огурцом. Сварить маринад из воды, уксуса, специй и сахара, можно добавить растертые молоки. Половинки сельди уложить мякотью вверх, положить на них лук, морковь, огурцы и завернуть рулетом, начиная с широкого конца, затем скрепить концы деревянной булавкой или спичкой. Уложить рулетики в один ряд в стеклянную салатницу и залить маринадом. Сверху украсить кружочками моркови. Поставить салатницу в холодильник на сутки.

# Рыба заливная

1,5–2 кг рыбы (щука, карп, сазан, судак), 2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 ч. ложки сахара, 8—10 горошин перца черного, 3 горошины перца душистого, 2—J гвоздики, лавровый лист, соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, удалить жабры, хорошо промыть. Вдоль спинки от головы до хвоста сделать надрез и аккуратно снять с обеих сторон филе. Кости и голову рыбы положить в кастрюлю, добавить лук целиком или разрезанный пополам, морковь, разрезанную вдоль на 2–3 части, петрушку, перец, гвоздику, лавровый лист. Залить водой так, чтобы было покрыто все содержимое, посолить и поставить на огонь. После того как вода в кастрюле закипит, варить на слабом огне 2 ч. Затем рыбный бульон процедить, положить в него нарезанное небольшими кусками филе и варить еще 40 мин. В глубокое блюдо влить часть бульона и поставить в холодильник для застывания. Затем на застывший студень уложить кусочки рыбы, полить оставшимся охлажденным рыбным бульоном и поставить в холодильник. Блюдо украсить ломтиками лимона. Подавать с хреном.

# Рыба заливная «врастяжку»

1,5 кг рыбы, 2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 ч. ложка желатина, соль по вкусу, зелень, лимон, лавровый лист.

Тушку судака, стерляди или форели массой не более 1,5 кг очистить от чешуи и внутренностей, напластовать на звенья с кожей, без костей, промыть холодной водой. Из головы удалить жабры, глаза, отрубить хвост и х обровнять. Подготовленные куски положить кожей вниз на противень и отварить или припустить до полной готовности. Затем звенья тщательно промыть, удалить сгустки белка и загрязнения, положить кожей вверх на противень и охладить 2–4 ч (лучше всего для этой цели использовать пищевой лед, покрывая им звенья целиком. Отдельно сварить головы и хвосты, добавив лук, морковь, корень петрушки и лавровый лист, промыть и охладить. Предварительно замоченный в небольшом количестве охлажденного бульона желатин влить в горячей бульон и довести до кипения. Охлажденные части рыбы нарезать небольшими порционными кусками. На блюдо налить немного желе и охладить его до полного застывания. На желе положить куски рыбы так, чтобы они имели вид целой тушки в распластованном виде. Приложить отваренные голову и хвост. Каждый кусок рыбы оформить лимоном, нарезанными вареными или свежими овощами, зеленью. Можно использовать свежие и соленые огурцы, отварные шампиньоны, маслины, морковь, маринованный перец, а также креветки, раковые шейки и клешни без панциря. Чтобы украшения хорошо держались на рыбе, их следует предварительно обмакнуть в полузастывшее желе. Голову и хвост дополнительно оформить взбитым сливочным маслом, выпуская его из кондитерского мешка или корнетика с трубочкой. В глазные пазухи вставить маслины или оливки.

Оформленную рыбу охладить. Каждый кусок, голову, хвост, украшения и гарнир покрыть с помощью корнетика тонким слоем полузастывшего желе. Рыбу можно полностью залить слоем желе. Поставить на холод и дать хорошо застыть.

Готовое блюдо можно дополнительно украсить сеткой или рисунком из полузастывшего желе, выпуская его из кондитерского мешка.

Соус хрен подать отдельно.

# Заливное из рыбы

1 кг рыбы, 2 луковицы, 1 свекла, 1 морковь, 2–3 лавровых листа, 4–5 горошин перца, соль.

Очистить свежую рыбу (судак, карп, сазан, щука) от чешуи, обрезать плавники, выпотрошить, промыть. Отделить голову, удалить жабры и глаза. Тушку разрезать на порционные куски. Промыть чешую рыбы, завернуть в марлю, связать.

На дно кастрюли положить марлю с чешуей, голову и хвост рыбы, залить 1–2 стаканами воды, поварить 20 мин.

Очистить и вымыть морковь, свеклу и лук, нарезать кружками и положить в кастрюлю. Уложить приготовленные куски рыбы, посолить, положить лавровый лист, перец горошком, долить воды, варить около часа на небольшом огне.

Готовую рыбу остудить, выложить порционные куски, голову и хвост на блюдо, придать форму целой рыбы, вокруг выложить свеклу и морковь. Поставить в холодное место.

Бульон процедить, залить им рыбу в 2–3 приема, оставить в холодильнике до застывания.

# Заливное рыбное филе в формах

750 г филе рыбы, 2 луковицы, 1 стручковый перец, 2–3 помидора, 1 ч. ложки желатина, соль, 2 вареных яйца, зелень, лимон, соус майонез.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, вымыть, отделить голову. Разрезать вдоль хребта на два филейных куска, отделить мякоть от костей.

Голову, кости, молоки или икру варить в небольшом количестве подсоленной воды 1 ч, добавив перец и помидоры.

В процеженный бульон опустить филе, разрезанное на небольшие порционные кусочки, репчатый лук (целиком), варить до готовности на слабом огне.

Снова процедить бульон. Предварительно замоченный в небольшом количестве охлажденного бульона желатин влить в горячий бульон для растворения и довести до кипения.

Небольшие высокие формы (это могут быть бокалы) установить в посуду, наполненную мелко наколотым льдом. В формы постепенно подливать полуостывшее желе, выкладывая по стенкам кружочки крутого яйца, полоски красного перца, икру или молоки, предварительно обмакнув их в желе. В середину формы положить рыбное филе. Долить желе до краев, дать застыть.

Через 2 ч формы с заливным опустить на несколько секунд в горячую воду и опрокинуть на блюдо. Украсить блюдо веточками зелени, ломтиками лимона, мелко нарубленным желе. Отдельно подать майонез.

# Форшмак селедочный, запеченный с яблоками

4 сельди (филе), 4 ст. ложки сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 200 г белого хлеба, 1 яблоко, 1 ст. ложка сметаны, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Вымочить сельдь в течение 10–12 ч, дважды сменив воду, лук подрумянить на сливочном масле, крупно порубить сельдь и добавить к ней все остальное, кроме сухарей, перемешать, смазать маслом сковороду, выложить на нее смесь, сбрызнуть маслом, посыпать сухарями и запечь. Подавать охлажденным.

# Форшмак с плавленными сырками

1 сельдь, 2 плавленых сырка, 1 вареная морковь, 100 г сливочного масла, 100 г мелко нарезанного зеленого лука.

Очищенную и освобожденную от костей сельдь вымочить в молоке или воде в течение 2–3 ч. Обсушить полотенцем и пропустить через мясорубку вместе с сырками, морковью и маслом. Хорошо растереть, доведя до однородной массы. Уложить в селедочницу, выровнять ножом, украсить зеленым луком.

# Форшмак с картофелем

1 сельдь, 6–7 картофелин, 2 луковицы, 0,5 стакана подсолнечного масла, 1 яйцо, майонез, зелень по вкусу.

Пропустить через мясорубку филе сельди, отваренный картофель и сырой лук. Влить подсолнечное масло, перемешать. Выложить форшмак на селедочницу, смазать майонезом и посыпать рубленым яйцом и зеленью. Украсить форшмак ломтиками свежих помидоров.

# Форшмак с орехами

1 сельдь, 1 яйцо, 1 луковица, 1 яблоко, 1–2 ломтика булки, 5 орехов, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки лимонного сока.

Подготовить селедочное филе. Пропустить через мясорубку филе сельди, яйцо, сваренное вкрутую, лук, яблоко, булку и слегка подваренные грецкие орехи. Заправить форшмак растительным маслом, соком лимона (уксусом).

Подать форшмак в небольшом салатнике или в виде бутербродов.

# Форшмак под соусом

1 сельдь, 1 кислое яблоко, 2 яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки масла растительного, 100 г мякоти белого хлеба, 1 ст. ложка сметаны или майонеза, 1 ст. ложка сливочного масла.

*Соус*: 1 желток, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка 3 %-ного уксуса.

Сельдь вымыть, очистить от кожи и внутренностей, освободить от костей и вымочить в молоке или спитом чае в течение 3–4 ч. Затем обсушить на бумажной салфетке или полотенце. Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле, хлеб замочить в молоке или воде и отжать. Сельдь, жареный лук, вареные яйца и хлеб пропустить через мясорубку, добавить очищенное и натертое на мелкой терке яблоко и оставшееся растительное масло, положить размягченное сливочное масло, все хорошо перемешать, добавить густую сметану или майонез, еще раз перемешать так, чтобы получилась однородная масса. Форшмак выложить на блюдо, придать форму сельди, выровнять ножом и смазать соусом.

*Приготовление соуса*. Вареный желток, растительное масло и уксус смешать, добавить перец, хорошо растереть.

# Гехакте геринг (форшмак)

2 жирные сельди, 2–3 ломтика булки, 2-3 яйца, 1 луковица, 1 яблоко, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса, зеленый лук.

Вымочить сельдь в холодной воде в течение 3 ч (малосольную сельдь можно не вымачивать), а затем разделать ее, отделив мясо от костей. Яйца сварить вкрутую, булку замочить в воде, лук и яблоко (лучше кислое) очистить. Пропустить через мясорубку филе сельди, яичные белки, булку, лук и яблоко, тщательно перемешать, добавить часть масла, снова перемешать или пропустить еще раз через мясорубку. Добавить остальное масло, уксус, перемешать и выложить на селедочницу, посыпать рублеными желтками и зеленым луком.

Форшмак можно использовать как закуску или как основное блюдо к завтраку.

# Яйца, фаршированные анчоусами

10 яиц, 150–200 г анчоусов, 150 г майонеза, 2 помидора, листья салата.

Яйца отварить вкрутую, остудить, срезать тупые концы так, чтобы можно было поставить яйца на блюдо. Срезать верхушки, вынуть желтки, растереть их и смешать с майонезом и измельченными анчоусами. Нафаршировать полученной смесью яйца, закрыть срезанными верхушками, сверху смазать майонезом и поперчить. На блюдо выложить листья салата, поставить фаршированные яйца, украсить помидорами, нарезанными дольками.

Вместо анчоусов можно использовать филе сельди или сардин, а также рыбные консервы.

# Яйца, фаршированные печенью

10 яиц, 150 г печени, 150 г майонеза, 5–6 маслин.

Яйца сварить вкрутую, разрезать пополам вдоль, вынуть желтки. Печень (отваренную или консервированную) провернуть через мясорубку, растереть с желтками и майонезом. Приготовленным фаршем заполнить половинки яичных белков. Майонез заправить приправами по вкусу, и залить этим соусом каждую половинку. Украсить блюдо маслинами. На одну порцию подать 2 половинки.

Вместо печени можно использовать мясо цыпленка.

# Супы

Очень густые и питательные супы еврейской кухни сами по себе могут быть целой трапезой. Их готовят на мясных, рыбных бульонах, на овощных и фруктовых отварах, на молоке, на воде. Но особой любовью пользуются бульоны, к которым обычно добавляют различные изделия из муки — нудлэн, креплах, манделах, фарфелах, кнейдлах, галушки, пельмени. Бульон обязательно присутствует на любом праздничном столе.

# Бульон говяжий

1—1,5 кг порубленных говяжьих ног или бульонок, 0,5 кг мяса, 1 луковица, 1 морковь, 1 головка чеснока, 3 яйца, 2 лавровых листа, 8—10 горошин черного перца, соль, 1 батон белого хлеба для гренок.

Порубленные говяжьи ноги (или бульонки) замочить в холодной воде на 2 ч. Затем крупные кости разрубить, вторично промыть, положить в кастрюлю и залить холодной водой из расчета 2 л на 1 кг мясных продуктов. После закипания снять пену и, уменьшив огонь до минимума, варить 7–8 ч. За 2 ч до окончания варки добавить в кастрюлю промытое мясо, лук, разрезанную на две части морковь, перец и продолжать варить, снимая пену и жир. Лавровый лист и соль положить в бульон за 30–40 мин до готовности. Затем бульон процедить, мясо отделить от костей, мелко порубить и вновь положить в бульон. Добавить сахар и лимонную кислоту и довести до кипения. Заправить взбитыми яйцами. Приготовленные из белого хлеба сухари натереть чесноком и подавать в отдельной тарелке. Бульон может быть приготовлен также из потрохов птицы.

# Бульон куриный

Тушка 1 курицы, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 3 зубка чеснока, 1 лавровый лист, черный перец и соль по вкусу.

Бульоны из курицы или индейки в еврейской национальной кухне занимают видное место. Все праздничные трапезы обязательно включают в свое меню куриный бульон.

Подготовленную курицу опалить, разделать на б частей, посолить и оставить на 2 часа. Куриные ножки опалить, снять кожу и хорошо промыть. Морковь и петрушку (корень) очистить и мелко нарезать; лук промыть и припечь, чтобы бульон имел золотистый цвет (кожуру с лука не снимать).

Подготовленную курицу и овощи залить холодной подсоленной водой и варить при медленном кипении на очень малом огне до полной мягкости курицы. Незадолго до конца варки в бульон добавить чеснок, зерна перца, лавровый лист. Бульон процедить. При подаче в бульонную чашку налить бульон и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

# Бульон куриный крепкий

1 курица, 2 куриные лапки, 3,5 л воды, 2 луковицы, 1 ст. ложка соли, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея.

Положить курицу, лапки (они придают крепость бульону) и лук в кастрюлю и залить холодной водой, довести ее до кипения, аккуратно снять пену и варить на слабом огне около часа, положить остальные продукты и варить до готовности курицы.

Чтобы получить не очень крепкий бульон, надо залить мясо (курицу) не холодной водой, а крутым кипятком.

# Бульон с куриными кнелями

800 г курицы, 1 луковица, 1 морковь, соль, зелень, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо.

Обработать курицу, отделить мясо от костей.

Сварить из костей бульон, добавив лук, морковь, зелень, посолить. Куриное мясо дважды пропустить через мясорубку. Замоченный в воде белый хлеб без корочки смешать с фаршем и снова пропустить через мясорубку. Добавить яйцо и соль. Поставить кастрюлю с кнельной массой в миску со льдом или холодной водой. Охлажденную массу взбить миксером.

Вскипятить небольшое количество бульона. Кнельную массу набирать столовой ложкой, ребром другой ложки сделать насечки на кнелях и опустить в бульон. Довести бульон до кипения, уменьшить огонь до слабого, варить 4–5 мин. Готовые кнели всплывут на поверхность. Положить в тарелку 5–6 кнелей, залить прозрачным бульоном.

Кнели можно использовать как второе блюдо с гарниром под белым соусом.

*Приготовление соуса*. Муку спассеровать в масле, влить горячий бульон, посолить и размешать.

# Бульон куриный с фарфелах

2 стакана куриного бульона, мука, 2 яйца, соль по вкусу.

Сварить бульон, как в предыдущем рецепте. Муку, смешанную с солью, выложить горкой, вбить яйца, замесить тесто. Дать немного подсохнуть и натереть на мелкой терке. Полученные мелкие «зернышки» высушить на пергаментной бумаге. Отварить фарфелах в небольшом количестве кипящего бульона. Положить в тарелку 2–3 ст. ложки фарфелах, добавить прозрачный бульон.

Фарфелах можно хранить долго (как макаронные изделия), ссыпав в стеклянную банку.

# Бульон куриный с манделах

2 стакана куриного бульона, муки, 3 яйца, 0,5 ч. ложки соли, растительное масло для жаренья.

Сварить куриный бульон. Взбить яйца с солью, вмешать муку. Полученное тесто скатать в тонкий жгут, нарезать кусочками. Можно раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать полосками, а каждую полоску — квадратиками. Манделах обжарить в масле и подать с бульоном.

# Бульон куриный с кнейдлах из печени

3 л куриного бульона, 350 г говяжьей печени, 1 ч. ложка соли, 1 луковица, 2–3 ст. ложки зелени петрушки, 1 ст. ложка куриного (гусиного) жира, 2 яйца, 0,5 ст. ложки мацемела.

Пропустить через мясорубку печень, нарезать мелко лук и зелень петрушки, спассеровать в жире.

Соединить печень со взбитыми яйцами и остывшими луком и петрушкой, добавить мацемел.

Из полученной однородной массы разделать 8— 10 кнейдлах. Опустить в небольшое количество кипящего бульона одну галушку для пробы. Если она начнет разваливаться, добавить в тесто мацемел.

Варить кнейдлах в бульоне на небольшом огне в широкой и низкой кастрюле без крышки, пока не всплывут на поверхность.

Разложить кнейдлах по тарелкам и залить бульоном. Можно подать их к бульону отдельно.

# Бульон с кнейдлах из картофеля

200 г бульона, 200 г картофеля, 100 г манной крупы, соль по вкусу.

Сварить мясной или куриный бульон. Очищенный картофель натереть на мелкой терке, дать стечь жидкости. Слегка отварить в воде манную крупу, быстро смешать с тертым картофелем, посолить, снова перемешать. Месить тесто руками, смоченными холодной водой, пока оно не перестанет приставать. Сформовать из полученного теста кнейдлах (небольшие шарики). Отварить их в широкой кастрюле в небольшом количестве бульона в течение 15–20 мин. Подать по 4–5 кнейдлах на порцию бульона.

# Бульон с фрикадельками

200 г мясного бульона, мясо (говядина или курятина), 1 луковица, 1 зубок чеснока, соль, перец по вкусу.

Сварить бульон (мясной или куриный). Сырое мясо, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль и перец, хорошо вымешать и отбить на смоченной водой доске. Сформировать большие шарики из полученного фарша, отварить в небольшом количестве бульона. Положить 4–5 фрикаделек в тарелку, залить прозрачным бульоном.

# Суп из баранины

600 г баранины, 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 800 г картофеля, 3 л воды, 1 ст. ложка муки, 2 дольки чеснока, рубленая зелень, 1 ст. ложка топленого масла.

Сварить мясо до готовности. К концу варки добавить лук, морковь и петрушку. Посолить бульон. Вынуть мясо. Очищенный картофель нарезать лапшой, сварить в бульоне. Муку слегка обжарить в масле, посолить, разбавить бульоном и заправить этой смесью суп. В готовый суп положить растертый чеснок, нарезанное кубиками мясо и рубленую зелень.

# Суп гороховый с мясом

3 л воды, 2 стакана дробленого гороха, 1 кг говядины с косточкой, 1 ст. ложка соли, 0,5 ч. ложки перца, 2 моркови, 2 луковицы.

Замочить горох в холодной воде, слить воду и залить новой, довести до кипения и варить на слабом огне около часа, положить мясо, тертую морковь, лук нарезанный кубиками, посолить, поперчить и варить еще 2 ч (до готовности мяса).

# Суп гороховый с гренками

500 г говяжьих костей, 400 г гороха, 2 ст. ложки сливочного или топленого масла, 2 л воды, 200 г булки.

Сахарные говяжьи кости и горох залить холодной водой, довести до кипения и уменьшить огонь. Варить, пока горох не разварится. Смешать муку со сливочным маслом (масло можно заменить гусиным жиром со шкварками), разбавить бульоном, заправить суп, посолить, еще раз вскипятить, непрерывно помешивая, и снять с огня. Булку нарезать тонкими мелкими кубиками. Положить на сковороду, сбрызнуть растительным маслом, подрумянить гренки в духовке и подать к супу. Можно добавить мелко нарезанный картофель.

# Суп фасолевый с лапшой

2 л воды, полкурицы (600–700 г), 1 стакан фасоли, 1 луковица, 1 морковь, петрушка, 5–6 горошин черного перца.

*Соус*: 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки.

Фасоль замочить в воде на 10–12 ч. Курицу опалить, хорошо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и на сильном огне довести до кипения. Снять накипь. Фасоль положить в бульон с курицей и продолжать варить на слабом огне до полуготовности. Затем бульон посолить, положить лук, коренья и перец. Когда фасоль станет мягкой, снять кастрюлю с огня, вынуть шумовкой курицу, а фасоль процедить через дуршлаг. Удалить лук и коренья. Чистый бульон вторично процедить через густое сито или марлю. Поставить кастрюлю с бульоном на огонь, насыпать лапшу или фарфелах. Мелко нарезанную луковицу и натертую на мелкой терке морковь поджарить в сотейнике с жиром до розоватого цвета, добавить муку, поджарить ее, все время помешивая, влить немного бульона, посолить, проварить. Затем этот соус соединить с фасолью, перемешать, на фасоль уложить порционные куски курицы.

На первое подавать куриную лапшу или бульон с фарфелах, на второе — курицу с фасолью.

# Суп фасолевый с гречневой кашей

0,5 кг мяса, 0,5 стакана фасоли, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 0,5 стакана гречневой крупы, перец и соль по вкусу.

Кусочки мяса залить горячей водой, добавить луковицу, морковь, посолить и варить. Бульон процедить, лук и морковь удалить, а мясо вновь соединить с бульоном, добавить подготовленную фасоль, перец, неплотно прикрыть крышкой и поставить на 3 ч в духовку. Суп процедить, мясо подать с фасолью, а бульоном залить отдельно приготовленную гречневую кашу.

# Суп с ячменем

2 стакана бобов или фасоли, 900 г мяса, 3 л воды, 1/4 стакана ячменя, 2 луковицы, 2 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки перца, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки.

Замочить бобы на ночь. Залить мясо холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне 45 мин. Добавить ячмень, нарезанный кубиками лук, бобы и варить на слабом огне еще 1,5 ч. Посолить, поперчить и варить еще 10 мин. Суп готов, если мясо и бобы мягкие.

# Пицье

2 кг говяжьих ног, 2 луковицы, 1 морковь, 3 зубка чеснока, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сока лимона, 1 белая булка, 3 л воды, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Опалить говяжьи ноги, хорошо почистить их и удалить копыта, замочить в горячей воде на 30 мин. Затем переложить их в холодную воду на 2 ч. Вынув ноги из воды, их снова оскоблить, помыть, почистить, порубить, положить в большую кастрюлю, залить водой и варить 7–8 ч на слабом огне. За 2 ч до окончания варки положить луковицу, морковь, лавровый лист, соль и перец. Готовый бульон процедить. Кости удалить, мясо мелко порубить, соединить с бульоном, добавить в него сахар, лимонную кислоту и заправить взбитым яйцом. Черствый белый хлеб порезать на ломтики, обжарить его с двух сторон и натереть чесноком. Пицье подать в горячем виде с гренками.

# Борщ

200 г мяса, 2 свеклы, 1 морковь,1 луковица, 3–4 картофелины, 2–3 ст. ложки томата-пасты, 200 г капусты, соль по вкусу, 2–3 лавровых листа, 2 ст. ложки растительного масла, 1/4 стакана фасоли (по желанию), перец острый, 1–2 зубка чеснока.

Мясо (говядину или баранью грудинку) вымыть, нарезать на порционные куски, поставить варить. Свеклу и морковь очистить, вымыть, свеклу порезать на 4 части, опустить в кипящий бульон вместе с замоченной фасолью, уменьшить огонь и варить до полуготовности овощей. Свеклу и морковь вынуть шумовкой, натереть на крупной терке, спассеровать в растительном (или сливочном) масле вместе с мелко нарезанным луком.

Когда мясо и фасоль будут почти готовы, опустить в кастрюлю нарезанный картофель, нашинкованную капусту, через 10 мин положить спассерованные овощи, томатную пасту или соус (можно мелко нарезанные свежие помидоры), посолить, положить лавровый лист, перец, довести до готовности. За 3–5 мин до готовности положить растертый чеснок.

# Борщ пасхальный

500—600 г мяса, 1–3 свеклы, 5–6 картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, сахар, соль, черный молотый перец, имбирь по вкусу.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, залить холодной водой и довести до кипения. Снять накипь. Посолить, положить лук и коренья, варить на небольшом огне до полуготовности. Свеклу очистить, промыть и сварить целиком в отдельной посуде. Снять с плиты бульон, вынуть мясо, освободить его от костей. Бульон процедить и положить в него мясо. Добавить очищенные и промытые целые картофелины. Продолжать варить на слабом огне.

Вареную свеклу нарезать тонкой соломкой и опустить в бульон. Долить борщ процеженным свекольным отваром, добавить сахар и при необходимости соль. Подержать блюдо на огне еще 10 мин. При подаче положить в каждую тарелку порцию мяса, 1–2 целые картофелины, долить борщом. По желанию добавить в тарелки черный молотый перец и имбирь. Подавать с мацой.

# Бурекэс мит мацэ (пасхальный постный борщ с мацой)

Очистить свеклу, вымыть, нарезать крупно, сложить в стеклянную трехлитровую банку, залить холодной водой, чтоб она покрыла свеклу, чуть-чуть посолить.

Завязать банку марлей и поставить в теплое место.

Через 7—10 дней снять со свеклы пену, слить в кастрюлю столько настоя, сколько нужно для одной трапезы. Оставшийся настой можно использовать в последующие дни. Настой прокипятить, посолить, подать к столу в теплом или холодном виде, покрошив в тарелку мацу.

# Суп рыбный толченый

500 г рыбы (карп, судак, сиг), 1 морковь, 2 корня сельдерея, 3 перца, 1 ст. ложка масла растительного, 1/2 городской булки, соль и перец по вкусу.

Рыбу выпотрошить, промыть, разделать на куски без костей, обвалять в муке и поджарить на масле. В сотейнике обжарить в масле нарезанные соломкой морковь и коренья, рубленый лук, налить немного воды или горохового супа и тушить под крышкой на слабом огне 10 мин. Затем протереть через сито в кастрюлю, положить рыбу и варить 20–25 мин. В конце варки подложить в суп поджаренные кусочки булки.

# Суп рыбный с фрикадельками

1 кг рыбы, 4 луковицы, 2 зубка чеснока, 3 яйца, 0,5 стакана булки или мацемел, соль, перец по вкусу, 2 моркови, лавровый лист.

Очистить и выпотрошить рыбу. Отделить филе от кожи и костей, из голов удалить жабры и глаза, плавники, кожу, хвосты, кости, залить 3 л холодной воды и поставить варить. В закипевший бульон положить целые луковицы и морковь, посолить. Варить 1 ч.

Пропустить через мясорубку филе рыбы, чеснок, оставшийся лук, булку, вбить яйца, посолить и поперчить, вымешать фарш. Смочить руки в холодной воде и разделать фарш на небольшие шарики. Опустить часть шариков в рыбный бульон, подождать, пока он закипит, и только тогда опустить следующую порцию. Варить фрикадельки на небольшом огне до готовности. К концу варки положить лавровый лист. Готовый бульон разбавить, если он очень крепкий, растереть морковь. Подать по 4–5 фрикаделек на порцию.

# Суп вегетарианский

3 яйца, 1 морковь, 1 луковица, 80 г топленого масла, 2 ст. ложки зелени, 200 г картофеля, 2 ст. ложки риса, соль по вкусу.

Яйца сварить вкрутую.

Морковь и лук мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить масло, налить стакан воды и тушить на небольшом огне под крышкой до тех пор, пока не выкипит жидкость. Влить 1,5 л воды, добавить мелко нарезанный картофель и рис. Варить до готовности. Положить рубленые яйца. Подать суп со сметаной, посыпать рубленой зеленью.

# Суп весенний

1 пучок щавеля, 1 пучок зеленого лука, корень петрушки, 1 л бульона, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 сырых — желтка, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец по вкусу.

Щавель, лук и петрушку перебрать, промыть и мелко нарезать. Положить в кастрюлю с растопленным маслом и тушить под крышкой 2–3 мин. Влить кипящий бульон, посолить, поперчить, заправить сметаной с взбитыми желтками и лимонным соком. Подать к супу гренки.

# Суп овощной с рисом

300 г капусты, 1 луковица, 4–5 картофелин, 100 г зеленого горошка в стручках, 1 морковь, 0,5 стакана риса, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень по вкусу.

Очистить овощи, вымыть их. Нашинковать капусту, мелко нарезать репчатый лук, картофель нарезать соломкой. Стручки зеленого горошка нанизать на нитку. В кипящую воду положить сначала целую морковь, через 5 мин. — картофель, капусту, лук и промытый рис, еще через 10 мин — связку стручков горошка. Посолить и варить до готовности. Морковь вынуть, натереть на крупной терке, опустить в суп, всыпать рубленую зелень, положить сливочное масло. Разваренные стручки горошка выбросить, горох опустить в суп. Подать к столу со сметаной.

# Суп из овсянки с черносливом

150 г овсяной крупы или хлопьев, 2 л воды, 200 г чернослива, 1/4 стакана сахара, 1 ст. ложка сливочного масла.

Овсянку промыть и замочить на полчаса (хлопья замачивать не нужно). Слить воду, хлопья или крупу залить кипятком, положить сливочное масло и варить до готовности. Готовую овсянку протереть через сито.

Предварительно замоченный чернослив очистить от косточек, при желании добавить немного сахара и отварить. Готовый чернослив положить в овсяный отвар.

# Суп фасолевый постный

1 стакан фасоли, 3–4 картофелины, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки растительного масла или другого жира, 1 луковица, 1 морковь, соль, перец по вкусу.

Фасоль перебрать, вымыть и замочить в холодной воде на 10–12 ч. В этой же воде сварить фасоль. За 20 мин до готовности добавить нарезанный кубиками картофель, пассерованные в масле, мелко нарезанные лук, морковь и петрушку, посолить, немного поперчить.

Так же готовится суп гороховый.

# Суп-пюре фасолевый

1 стакан фасоли, 4–5 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, укроп, петрушка, лавровый лист, соль по вкусу.

Предварительно замоченную фасоль поставить на огонь и варить, пока она полностью не разварится. Добавить очищенный картофель — целиком или разрезанный пополам. Суп посолить, прибавить обжаренные мелко нарезанный лук и тертую на мелкой терке морковь. Довести до готовности. В тарелки положить по 1–2 картофелины, сметану, залить бульоном и посыпать зеленью укропа и петрушки. Можно подать гренки из белого хлеба.

Так же готовится суп-пюре из гороха.

# Суп со свежими грибами

500 г свежих грибов, 3 ст. ложки перловой крупы, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан сметаны, укроп, петрушка, соль, лавровый лист по вкусу.

Грибы очистить, несколько раз хорошо промыть, положить на сито или дуршлаг и ополоснуть водой. Сварить перловую крупу. Нарезанные грибы положить в сотейник или глубокую сковороду, добавить масло, жарить до тех пор, пока вся вода не выкипит и останется только масло. Затем грибы и крупу положить в кастрюлю, залить горячей водой, посолить, довести до кипения, добавить нарезанный кубиками картофель. В сотейник, в котором жарились грибы, положить мелко нарезанный лук и морковь, обжарить и переложить в кастрюлю с супом, положить лавровый лист и варить до готовности. Подавать со сметаной, посыпав зеленью укропа и петрушки.

# Суп из сушеных грибов

100 г сушеных грибов, 3 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан перловой крупы, 20 г сливочного масла, 2 лавровых листа, соль, 6 горошин черного перца.

Сушеные грибы перебрать, промыть, замочить на несколько часов. Залить холодной водой, отварить в 2 л воды в течение 2 ч. За 15 мин до окончания варки добавить картофель, тертую морковь и целую луковицу. Отдельно отварить перловую крупу и промыть ее. Соединить с грибным бульоном, посолить, положить лавровый лист, перец, масло, дать покипеть на слабом огне 10 мин. Подать к столу со сметаной.

# Суп картофельный

1—1,5 л воды, 0,5 кг картофеля, 1 небольшая морковь, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, желток, 2–3 ст. ложки молока, сметана, соль, зелень укропа и петрушки.

В подсоленную кипящую воду опустить мелко нарезанную луковицу и нарезанный кубиками картофель. Морковь натереть на мелкой терке, спассеровать с мелко нарезанной луковицей и сливочным маслом, положить в суп. Желток взбить с молоком и, непрерывно помешивая, понемногу вливать в суп. Готовый суп накрыть на полчаса вчетверо сложенным полотенцем. Подавать на стол со сметаной, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

# Суп картофельный с молоком

*I вариант.*

3 стакана молока, 3 ст. ложки масла, 1 стакан репчатого лука, нарезанного кубиками, 800 г картофеля, 1 морковь. 3 стакана воды, 2 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки перца, 1 ч. ложка тмина, 2 ст. ложки манной крупы, 2 ст. ложки зелени петрушки, сметана по вкусу.

Растопить масло в кастрюле и обжарить в нем нарезанный кубиками лук. Положить туда нарезанный картофель, морковь, соль, перец и тмин и залить все водой, довести до кипения и, постоянно помешивая, всыпать манную крупу. Варить суп на слабом огне 20 мин. Добавить молоко, петрушку и довести до кипения. Перед подачей заправить суп сметаной.

*II вариант.*

500 г картофеля, 1,5–2 л молока, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, 3/4 стакана сливок, зелень укропа, соль.

Картофель очистить, отварить, протереть через сито. Вскипятить молоко, положить туда картофельное пюре, добавить масло, соль. Вареные желтки растереть со сливками, вмешать в суп. Подать суп, посыпав рубленой зеленью укропа.

# Суп картофельный с климпен (галушками)

6 стаканов бульона, 2 стакана картофеля, нарезанного кубиками, 1 стакан муки, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, соль, перец по вкусу.

В кипящую подсоленную воду всыпать при непрерывном помешивании муку, 5 мин проварить, снять с огня, дать слегка остыть. Добавить яйцо, хорошо размешать. Готовое тесто должно быть желтым и тягучим. Раскатать тесто слоем 0,5 см и нарезать небольшими кусочками.

Картофель варить в бульоне 20 мин, затем положить галушки. Галушки варить в бульоне при слабом кипении, пока не всплывут.

# Суп молочный с климпен (галушками)

6 стаканов молока, 2 ч. ложки сахара, 1 стакан муки, 1 яйцо, соль по вкусу.

Климпен (галушки) приготовить, как в предыдущем рецепте, опустить их в кипящее молоко, добавить сахар, соль и варить, пока не всплывут.

# Суп молочный с творожными клецками

0,7 л молока, 1 ст. ложка сахара, 200 г творога, 3 яйца, 1 ст. ложка муки, соль на кончике ножа.

Вскипятить молоко с сахаром. Растереть творог с яйцами, солью и мукой. Брать клецки чайной ложкой, смоченной в воде, и опускать в кипящее молоко. Через несколько минут суп готов.

# Суп молочный с овощами

1 л молока, 2 моркови, 2 луковицы, 3 картофелины, 10 г сливочного масла, 1 лавровый лист, сахар и соль по вкусу.

В кипящее молоко добавить соль и сахар по вкусу, картофель, мелко нарезанные морковь с луком, пассерованные на сливочном масле, лавровый лист.

# Суп мучной

2 стакана молока, 40 г сливочного масла, 4 ст. ложки муки, сахар и соль по вкусу.

Смешать пополам молоко и воду, добавить соль и масло. Когда закипит, насыпать подсушенную в духовке пшеничную муку, смоченную водой, чтобы образовались комки. Если суп получится очень густым, его можно разбавить молоком.

## Суп водяной

1 л воды, булка, 40–50 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

Нарезать кружками булку и положить в глубокое блюдо, добавить масло, соль, залить кипятком и накрыть плотно крышкой, дать постоять 10 мин. Можно добавить сахар.

# Суп из крутых яиц

800 г воды, 50 г сметаны, 6 яиц, соль по вкусу.

Сварить вкрутую яйца, очистить их от скорлупы и нарезать кружочками. Отдельно влить в кастрюлю 4 стакана подсоленной воды, довести до кипения, затем снять кастрюлю с огня и положить нарезанные яйца. Суп размешать и подать, добавив в каждую тарелку по 1–2 ложки сметаны.

# Суп хлебный с яблоками и специями

200 г черного хлеба, 100 г белого хлеба, 3 яблока, 2 ст. ложки сахара, 100 г изюма, корица, лимонная цедра.

Черный хлеб вместе с частью белого проварить несколько минут, добавить очищенные и нарезанные мелкими дольками яблоки, положить 1 палочку корицы, лимонную цедру. Варить 4–5 мин, затем протереть через сито, добавить сахар, мелкий изюм, кружочки лимона и варить все вместе до разваривания изюма. Можно добавить масло. Суп должен быть густым и тягучим.

# Суп из яблок с желтками

1 кг яблок, 100 г изюма, 3 желтка, 0,2 л воды, 1 палочка корицы, цедра 1 лимона, сахар и соль по вкусу.

Припустить в небольшом количестве воды очищенные и нарезанные мелкими дольками яблоки. Протереть и залить кипятком. Добавить сахар, корицу, цедру, мелкий изюм и варить 10 мин. Добавить яичный желток.

# Суп вишневый

750 г вишни, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 0,5 стакана сахара, цедра 1 лимона, 1 палочка корицы, 5–6 гвоздик.

Кислые вишни проварить в небольшом количестве воды и процедить. Залить горячей водой, добавить сахар, цедру лимона, палочку корицы, гвоздику и довести до кипения. Для густоты супа можно добавить мякиш хлеба или ввести, размешивая, крахмал, разведенный в холодной кипяченой воде. Довести до кипения. Подавать с подогретым хлебом.

# Суп лимонный

0,6 л воды, сок 1 лимона, 1 пучок зелени, 2 ст. ложки муки.

В воду выжать сок лимона, накрошить зелень. Подсушить муку, смоченную водой, до темно-коричневого цвета. Комочки высыпать в кипящую воду и дать закипеть.

Суп нельзя разбалтывать, он должен остаться тягучим.

## Суп из шиповника

1,5 л воды, 1 стакан шиповника, 100 г мелкого изюма, 2 желтка, цедра 1 лимона, сахар, корица, соль по вкусу.

Сухой шиповник обварить кипятком, проварить, процедить и заправить изюмом, сахаром, корицей, цедрой, вареными желтками.

### *Холодные супы*

# Борщ постный летний

3—4 молодые свеклы с ботвой, 3–4 картофелины, 1 морковь, корень сельдерея, 1 кабачок, 1–2 помидора, 75 г зеленого лука, лавровый лист, гвоздика по вкусу.

Молодую свеклу с ботвой промыть, ботву перебрать, а свеклу очистить, все нашинковать соломкой. Морковь натереть на терке или мелко нарезать кусочками. Залить свеклу (без зеленых листьев) и морковь кипятком (2 литра), варить 10–15 мин. Нарезать кусочками кабачок, картофель, помидоры — дольками, измельчить зеленый лук и сельдерей. Добавить в борщ картофель, а через 5 мин кабачок, листья свеклы, помидоры, сельдерей. К концу варки положить зеленый лук, посолить, добавить гвоздику и лавровый лист. К столу подать со сметаной.

# Борщ красный холодный

400 г свеклы, 3 картофелины, 1 луковица, 2 огурца, 2 яйца, соль, уксус и сахар по вкусу.

Нашинкованную свеклу залить горячей водой, добавить соль и уксус и довести до кипения; отлить половину отвара в отдельную посуду, а в остальном доварить свеклу до готовности. Положить нарезанный кубиками лук, Картофель и варить 20 мин. Охладить и влить холодный отвар, положить сахар, разлить по тарелкам борщ и при подаче в каждую тарелку добавить огурцы, зеленый лук, рубленые крутые яйца и сметану.

# Борщ щавелевый холодный

*I вариант.*

200 г щавеля, 20 г зеленого лука, 1–2 огурца, 2–3 редиса, 1–2 помидора,1–2 яйца, соль, зелень, сметана по вкусу.

Щавель тщательно промыть, порубить, отварить в подсоленной воде (1 литр) и охладить. Мелко нарезать зеленый лук, редиску, свежие огурцы, петрушку, укроп, сваренные вкрутую яйца. По желанию добавить нарезанные свежие помидоры и сладкий перец. Залить подготовленные продукты щавелевым отваром и заправить сметаной или майонезом.

*II вариант.*

400 г щавеля, 4–5 картофелин, 2–3 вареных яйца, 1 сырое яйцо, 3–4 ст. ложки сметаны, 3–4 ст. ложки молока, 2 огурца, 50 г зеленого лука, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, соль по вкусу.

Щавель перебрать, несколько раз промыть в холодной воде, мелко изрубить. Нарезанный кубиками картофель сварить в подсоленной воде. Добавить щавель, прокипятить 10 мин. Сырое яйцо растереть со щепоткой соли, влить молоко, размешать. Влить в эту смесь немного горячего борща, снова размешать и заправить весь борщ. Остудить.

Приготовление зеленой заправки. Лук, укроп и петрушку мелко порубить, посолить и хорошо истолочь деревянным пестиком. Яйца очистить и порубить. Огурец очистить и нарезать мелкими кубиками, добавить сметану и перемешать. При подаче на стол в каждую тарелку положить 1–2 ложки зеленой заправки и долить холодным борщом.

# Борщ сладкий холодный

1,5 л воды, 4 свеклы, 6 картофелин, 20 г зеленого лука, 60 г сухофруктов, 4 ст. ложки сметаны, 3 яйца, 1/5 ч. ложки лимонной кислоты, сахар, соль, перец по вкусу.

Промытые сухофрукты залить холодной водой, добавить сахар и сварить. Нашинкованную свеклу залить горячей водой, добавить к свекле уксус и соль и сварить до мягкости, добавить в борщ сваренные сухофрукты (вместе с жидкостью), нарезанный кубиками картофель и варить 20 мин. Остудить. Разлить борщ по тарелкам и положить рубленые крутые яйца, зеленый лук и сметану.

# Калтэ буречкэс (холодный свекольник)

3—4 молодые свеклы с ботвой, 20 г лука зеленого, 1–2 огурца, 2–3 редиса, 1–2 помидора, 1–2 яйца, соль, зелень, сметана.

Молодую свеклу с ботвой тщательно вымыть, очистить, мелко нашинковать, отварить в течение 15 мин в 1 л воды, добавить лимонную кислоту и соль в самом конце варки. Охладить свекольник, добавить мелко нарезанные зеленый лук, редиску, укроп, сваренные вкрутую яйца. Заправить сметаной или майонезом. К свекольнику желательно подать чеснок.

# Свекольник на кефире с чесноком

1—2 свеклы, 3–4 картофелины, 2–3 яйца, 2–3 ст. ложки сметаны, 0,5 л кефира, 1–2 свежих огурца, 50 г зеленого лука, по 1 пучку укропа, петрушки, кинзы, рассол свекольный или лимонная кислота, сахар, соль по вкусу.

Опустить в кипящую воду очищенную и промытую свеклу целиком или разрезанную пополам, добавить немного соли и несколько капель уксуса или на кончике ножа лимонную кислоту. Варить до мягкости. В отдельной кастрюле в небольшом количестве подсоленной воды сварить картофель, нарезанный на мелкие кубики. Готовую свеклу вынуть из кипятка, остудить, нарезать соломкой. Картофель, свеклу положить в воду, в которой они варились. Влить процеженный кислый свекольный рассол, довести до кипения, добавить соль и сахар по вкусу. Остудить.

*Заправка для свекольника*. Зеленый лук, петрушку и кинзу мелко нарезать и растереть пестиком, огурец очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и порубить, добавить сметану и кефир. Все хорошо перемешать.

В тарелки положить по 2 ст. ложки заправки и долить холодным свекольником. К свекольнику можно подать отваренный картофель, очищенную и нарезанную кусочками сельдь или жареную рыбу.

# Суп из щавеля холодный

1,5 л воды, 200 г щавеля, 200 г сметаны, 2 яйца, 2 огурца, 20 г редиса, 20 г зеленого лука, укроп, соль по вкусу.

В кипящую воду опустить промытый, мелко нарубленный щавель и варить 3–4 мин. Охладить и поставить в холодильник. Перед едой в отдельную посуду налить сметану, посолить, постепенно влить, помешивая охлажденный щавель и еще раз перемешать. Добавить мелко нарезанный редис, огурец, зеленый лук, укроп и крутое яйцо.

# Суп с сухофруктами холодный

1 свекла, 2–3 картофелины, 200 г сухофруктов, 4 ст. ложки сметаны, 2 яйца, 1–2 ст. ложки сахара, соль, уксус или лимонная кислота, зеленый лук по вкусу.

Промытые сухофрукты залить горячей водой, добавить сахар и варить до готовности. Очищенную и нарезанную соломкой свеклу залить кипятком, положить соль, несколько капель уксуса или лимонной кислоты на кончике ножа и сварить в отдельной посуде до мягкости. Затем все соединить, довести до кипения, добавить нарезанный кубиками картофель и варить еще 20 мин. Готовый борщ остудить. При подаче на стол в каждую тарелку положить рубленые яйца и мелко нарезанный зеленый лук.

# Суп черничный

1 л воды, 1 стакан черники, 100 г хлебных корок, 3 яблока, корица, сахар, лимонная цедра по вкусу.

Отварить чернику и нарезанные яблоки в небольшом количестве воды, добавив корицу, сахар, цедру. Для тягучести можно употребить хлебные корки, в суповые чашки положить подогретые ломтики булки и залить холодным супом.

# Простокваша с зеленью

1 л кефира или простокваши, 2 яйца, 100–150 г зеленого лука, 1–2 огурца, 1 пучок петрушки, укропа, 1–2 веточки кинзы, 2–3 ст. ложки сметаны, соль.

Лук зеленый, зелень укропа, петрушки и кинзы мелко порубить, немного посолить и хорошо растереть пестиком. Огурцы очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую и мелко порубить. Все перемешать, залить кефиром или простоквашей, добавить сметану, еще раз перемешать. Остудить в холодильнике.

Подавать как первое блюдо.

На отдельной тарелке подать горячий отваренный картофель.

# Блюда из мяса

В еврейской кухне немало рецептов мясных блюд. Телятина, говядина, молодая баранина обычно идут на приготовление жаркого, рагу, разнообразных котлет и тефтелей. Но особенно популярны блюда из домашней птицы. Фаршированные утка, курица, гусь, индейка украшают стол в дни праздников. Особым деликатесом считаются фаршированные гусиные шейки, существует множество рецептов их приготовления.

Традиционным для еврейской кухни является чолент — особое субботнее блюдо, вкус которого улучшается от долгого стояния в тепле. Готовят его в пятницу, а затем оставляют в теплом месте на всю ночь, так как запрещает приготовление пищи и разжигание огня в субботний день Шабат. Чолент готовят из разных продуктов, но основу его составляют мясо, фасоль или бобы, картофель.

Свинина, зайчатина, мясо хищных животных исключены из еврейской кухни, что связано с иудейскими пищевыми предписаниями. Нельзя также совместно использовать в рецептуре блюд мясо и молоко, мясо и рыбу, запрещаются кровь и наиболее жирные части мяса.

# Мясо кисло-сладкое с медовым пряником

1 кг мяса говядины или баранины, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла или иного жира, 50 г медового пряника, 50 г мякоти черного хлеба, 150–200 г чернослива, сахар, соль, лимонная кислота, перец черный молотый, лавровый лист по вкусу, зелень петрушки, 1 ст. ложка томата-пюре.

Мясо нарезать порционными кусками (по 2–3 куска на порцию), посолить и обжарить до румяной корочки. Затем переложить в сотейник, добавить черный молотый перец, обжаренный на масле лук, накрыть крышкой и тушить на слабом огне около часа. Пряник и мякоть черного хлеба раскрошить и замочить в холодной воде. Чернослив несколько раз промыть в теплой воде, освободить от косточек. Когда мясо будет готово, положить в сотейник размоченные пряник и хлеб вместе с водой, добавить 1 ст. ложку томата-пюре, сахар по вкусу. Проварить и в последнюю очередь положить чернослив и лавровый лист. Варить еще 15–20 мин, часто размешивая, чтобы соус не подгорел. При необходимости добавить соль, сахар, лимонную кислоту. Соус должен иметь консистенцию густой сметаны, кисло-сладкий вкус. Готовое блюдо выложить на большую плоскую тарелку, на середину уложить горкой мясо и залить соусом, вокруг положить чернослив. Украсить небольшими ломтиками лимона или зеленью петрушки.

Для приготовления подливки вместо томата-пюре, сахара и чернослива можно взять изюм и мед.

# Мясо с черносливом в томатной подливе

800 г мяса (говядины), 100 г смальца, 4 ст. ложки томата-пюре, 3–4 зубка чеснока, 20–25 шт. чернослива, 2 ч. ложки соли, перец по вкусу.

Разрезать мясо на куски по 100–150 г каждый, посолить, поперчить и обжарить в смальце до румяной корочки. Положить мясо в сотейник, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, добавить мелко порубленный лук, чеснок, томат-пюре, закрыть и тушить около часа. Затем положить очищенный целый картофель, промытый чернослив и продолжать тушить до готовности.

Можно приготовить мясо иначе: потушить его вместе с черносливом, а картофель пожарить отдельно.

# Мясо, запеченное с кашей и фасолью

200 г говядины, 80 г ячменной крупы, 80 г фасоли, 20 г гусиного или куриного жира, 40 г репчатого лука, соль, перец черный молотый по вкусу.

Фасоль залить охлажденной водой и оставить на сутки. Мясо посолить, оставить на 30 мин, затем соль смыть, а мясо нарезать на порционные куски, как на гуляш, и обжарить на сковороде в гусином или курином жире. Затем добавить в сковороду предварительно слегка обжаренный на том же жире мелко нарезанный репчатый лук, крупу, размоченную фасоль, залить водой, в которой замачивалась фасоль, посолить, перчить, накрыть крышкой, поставить в горячую духовку и довести до готовности. Существует много разновидностей этого блюда. Кашу можно заменить картофелем или давать его вместе с кашей, можно добавлять морковь, кнейдлах.

# Мясо с кнедликами из редьки

500—600 г мяса, 1–2 луковицы, 2–3 ст. ложки жира, соль, перец.

*Кнедлики:* 1 редька, 4–5 ст. ложек муки из мацы, 2 ст. ложки жира, 2 яйца, соль, перец по вкусу.

Спассеровать мелко нарезанный лук, положить на него порционные куски мяса и обжарить со всех сторон, подлить горячую воду, чтобы мясо было полностью покрыто, посолить, поперчить, довести до кипения, уменьшить огонь и тушить до готовности. Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке и ошпарить крутым кипятком. Когда остынет, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Переложить в миску, добавить муку из мацы, яйца, 1,5 ст. ложки жира, соль, перец. Замесить. Из этой массы сформовать небольшие кнедлики и поджарить их до румяной корочки. Кнедлики переложить к мясу и прокипятить в мясном соусе 5—10 мин на небольшом огне.

# Мясо тушеное с малаем (мамалыгой)

500 г говядины или баранины, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 2–3 лавровых листа, 2 стакана кукурузной муки, соль по вкусу.

Мелко нарезать лук, припустить в сотейнике в растительном масле. Мясо нарезать на порционные куски, положить в сотейник. Тушить на слабом огне без добавления воды 30 мин. Долить воды, чтобы покрыла мясо, посолить, положить дольки чеснока и лавровый лист. Довести до готовности. В небольшую кастрюлю всыпать просеянную кукурузную муку, посолить. Постепенно добавляя горячую воду, растереть муку до образования сплошной массы без комков. Влить в скороварку стакан воды, на дно положить решетку, поставить на нее закрытую кастрюлю с кукурузной смесью. Скороварку закрыть и поставить на сильный огонь. Как только начнется шипение, убавить огонь и через 10 мин снять скороварку. Перемешать малай деревянной ложкой и несколько минут выдержать в тепле в закрытой кастрюле. Когда малай остынет, перевернуть кастрюлю на разделочную доску, малай нарезать ниткой на ломтики. Выложить на блюдо, сверху положить тушеное мясо, залить подливой.

# Мясо с айвой

400 г мяса, 400 г айвы, 1 луковица, соль, перец, укроп по вкусу.

Тушить мясо, как в предыдущем рецепте. Айву нарезать дольками, очистить от кожицы и сердцевины, положить в сотейник с мясом, тушить до готовности.

Перед подачей посыпать мясо рубленой зеленью укропа.

# Мясо по-бургундски

800 г говядины, 2 луковицы, 3 зубка чеснока, 1 стакан красного сухого вина, 1 ст. ложка томата-пасты, 1 ст. ложка муки, 50 г сливочного масла, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Мясо вымыть, нарезать крупными кубиками. В толстостенной кастрюле разогреть масло, слегка обжарить на нем куски мяса. Положить лук, нарезанный кружочками, посыпать мукой, обжарить. Развести в вине томатную пасту, добавить в кушанье, посолить, поперчить, положить лавровый лист. Тушить 3–4 ч. Готовое мясо заправить толченым чесноком.

Подать с отварным или жареным картофелем, рисом, макаронами.

# Жаркое кисло-сладкое

200 г говядины, 10 г топленого говяжьего сала, 25 г репчатого лука, 200 г бульона, 10 г томата-пюре, 30 г чернослива, 15 г изюма, 10 г красного вина, 10 сахара, 10 черных сухарей, соль, перец душистый по вкусу.

Порционные куски говядины обжарить на говяжьем топленом сале, добавить репчатый лук и продолжать обжаривать вместе до образования на мясе румяной корочки. Затем переложить мясо в глубокий сотейник, залить кисло-сладким соусом и тушить до готовности. На гарнир подать жареный картофель или пюре и соленый огурец.

Приготовление соуса. В бульон добавить чернослив без косточек, изюм, томат-пюре, красное вино, сахар, черные сухари, соль, перец. Проварить на слабом огне.

# Жаркое с картофелем

500—600 г мяса, 1–2 луковицы, 2–3 ст. ложки растительного масла или жира домашней птицы, 800 г картофеля, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, перец, чеснок по вкусу.

Мясо разрезать на кусочки по 2–3 на порцию, посолить и обжарить в сотейнике до румяной корочки. Добавить спассерованный лук, томат-пюре, растертый чеснок и перец. Довести до кипения, уменьшить огонь, варить под крышкой 1 ч. Картофель очистить, промыть, нарезать на крупные куски и добавить к мясу. При необходимости посолить. На слабом огне довести блюдо до готовности.

# Жаркое с пампушками

600—700 г мяса, 1 луковица, 8—10 горошин черного перца, 2–3 горошины душистого перца, 3–4 ст. ложки жира домашней птицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1–2 лавровых листа, чеснок для соуса.

Спассеровать мелко нарезанные коренья с двумя ложками жира, добавить лук. Нарезанное порционными кусками мясо положить на овощи и обжарить его со всех сторон. Затем мясо залить бульоном или горячей водой, положить соль и специи. Поставить сотейник с мясом в духовой шкаф, периодически подливая горячую воду. Довести до готовности. К мясу подать пампушки.

*Приготовление пампушек*. Из опарного дрожжевого теста сделать маленькие булочки, по 3–4 на порцию. Испечь в духовом шкафу.

*Приготовление чесночного соуса*. Чеснок растереть с солью, добавить немного бульона или воды, хорошо размешать, чтобы получилась сметанообразная масса.

Горячие пампушки положить в миску, облить двумя ложками жира, встряхнуть. Полить чесночным соусом и снова хорошо встряхнуть или перемешать ложкой.

Пампушки можно заранее соусом не поливать, а подавать его на стол в соуснике. Мясо подавать в мясном соусе.

# Жаркое с черносливом

600 г говядины, 2 ст. ложки гусиного жира, 1 луковица, 500 г чернослива, 1 ч. ложка муки, 3–4 ст. ложки сахара, 1 стакан воды, корица на кончике ножа, соль, перец по вкусу.

Нарезать говядину небольшими кусками, обжарить в глубокой сковороде в гусином жире с луком. Чернослив обдать кипятком и положить его поверх полуготового мяса. Приготовить подливу из жженого сахара. Для этого сахар слегка обжарить на сковороде, развести кипятком, добавить муку, корицу, перец и размешать. Посолить мясо, залить подливой и поставить в духовку на 1,5 часа. На гарнир приготовить жареный картофель.

# Жаркое говяжье по-польски

150 г говядины, 80 г репчатого лука, 30 г растительного масла, 5 г муки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мякоть говядины (толстый край) отбить, посолить и поставить в холодное место на 1 ч. Чеснок нарезать тоненькими квадратными полосками и нашпиговать ими мясо. В гусятнице сильно разогреть растительное масло (лучше оливковое) и, посыпать мясо мукой и молотым перцем, обжарить его со всех сторон так, чтобы образовалась румяная корочка. После этого положить в гусятницу нарезанный кружками репчатый лук, подлить кипяток и тушить под крышкой, время от времени подливая кипяток. Через 40–50 мин. мясо готово. Нарезать его на ломтики, уложить на блюдо, полить собственным соком с луком. Подать к нему рассыпчатую гречневую кашу, которую также полить соусом с луком.

# Рагу из говядины с капустой

1 кг говядины, 1–2 зубка чеснока, 2 луковицы, 4 ст. ложки жира, 0,5 ч. ложки сахара, соль, перец по вкусу, 0,5 кг капусты, 1 ст. ложка меда.

Нарезать кусочками говяжью грудинку, положить в кастрюлю. Припустить мелко нарезанный лук и чеснок в жире, добавить сахар, соль, перец, долить 1 стакан воды, проварить. Влить соус в кастрюлю с мясом, варить 2 ч, подливая воду по мере необходимости. Сварить в подсоленной воде нашинкованную белокочанную или брюссельскую капусту, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, положить в кастрюлю с мясом. Перед окончанием варки в готовое рагу добавить мед.

# Рагу из баранины с фасолью

800 г баранины, 2 ст. ложки фасоли, 2–3 луковицы, 2 зубчика гвоздики, 1 лавровый лист, 3–4 моркови, 50 г растительного масла, соль, перец, зелень петрушки по вкусу.

Фасоль замочить с вечера на 10–12 ч. Положить в кастрюлю фасоль, 1 луковицу, нашпигованную гвоздикой, 1 морковь, нарезанную кружочками, варить на слабом огне до готовности. К концу варки посолить. Нарезать мясо порционными кусками, поджарить на жире до образования румяной корочки, добавить остальную морковь, нарезанную кружочками, остальной лук, разрезанный на 4 части, измельченную зелень петрушки. Посолить, поперчить, налить немного горячей воды, закрыть посуду крышкой, тушить на слабом огне 1,5 часа. Готовое мясо перемешать с отцеженной фасолью, положить лавровый лист, поварить еще 10 мин и подать в горячем виде.

# Гуляш из говядины

1,5 кг говядины, 2 ст. ложки жира, 5 луковиц, 1,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки красного перца, 1/4 ч. ложки черного перца, 2 мелко нарезанных зеленых перца, 1 стакан томатного соуса.

Разрезать мясо на небольшие кусочки, разогреть жир в кастрюле с толстым дном или в котелке и обжарить мясо, положить туда лук и продолжать жарить. Посолить, поперчить, накрыть крышкой и тушить на слабом огне полчаса. Добавить мелконарезанный зеленый перец, томатный соус и тушить еще 1,5 ч (до полной готовности). Гуляш можно подать с нудлэн или жареной картошкой.

# Телятина с овощами

200 г телятины, 100 г моркови, 100 г кольраби, 300 г картофеля, 100 г зеленой стручковой фасоли, 100 г цветной капусты, 40 г сливочного масла, 4 яйца, петрушка, соль по вкусу.

Нарезать мясо тонкими ломтиками и обжарить на сковороде без жира.

Залить мясо горячей водой, накрыть крышкой, потушить до мягкости. Постепенно добавлять измельченные овощи, цветную капусту — в последнюю очередь. Немного потушив, залить кушанье взбитыми яйцами, посолить и подрумянить в духовке. Сняв с огня, положить масло и посыпать зеленью петрушки.

# Говядина с айвой и тыквой

1 кг говядины, 4–5 ст. ложек жира, 2 луковицы, 1 крупная айва, 100 г тыквы, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки корицы, 1 л воды, соль по вкусу.

Нарезать говяжью грудинку кусочками. Влить в сотейник жир, припустить нарезанный лук, обжарить грудинку.

Добавить в сотейник очищенную и нарезанную кусочками айву, тыкву, влить уксус, положить корицу, сахар и соль.

Залить все водой, тушить около 2 ч.

# Молодая баранина с лимоном

0,5 кг баранины, 1 стакан оливкового масла, 1 стакан воды, 1 ч. ложка шафрана, 1 ч. ложка корицы, 1 лимон.

Налить в кастрюлю воду и оливковое масло, добавить шафран, корицу и лимон, нарезанный небольшими кусочками. Поставить на огонь и довести до кипения.

Нарезать молодую баранину кусочками, положить в кастрюлю с соусом, варить на слабом огне до готовности.

# Грудинка телячья фаршированная

1,5 кг телячьей грудинки, 400 г мяса, 3 яйца, 50 г топленого жира, 50 г изюма, 1 батон.

Из телячьей грудинки осторожно вынуть кости.

Обрезать мясо по краям, чтобы получить кусок длиной примерно 30 см и шириной 20 см.

Затем вырезать острым ножом мякоть так, чтобы образовались «карманы». Приготовить фарш. Рубленое или пропущенное через мясорубку мясо, тертую на крупной терке мякоть черствой булки смешать с сырыми яйцами, топленым жиром, изюмом и солью. Заполнить «карманы» фаршем. Зашить прочной ниткой края в 2–3 местах, выровнять. Положить в кастрюлю с толстым дном или в глубокую сковороду и запечь до образования слегка румяной корочки. Добавить воду, чтобы покрыла грудинку наполовину, и тушить около 2 ч под крышкой на слабом огне. За 10–15 мин до конца тушения полить соусом и, не закрывая крышкой, дать подрумяниться. Переложить на блюдо, вытянуть нитки, слегка остудить и нарезать ломтиками.

# Чолент с картофелем

*I вариант.*

1 кг мяса с жиром, 1–1,5 кг картофеля, 2 средние луковицы, 2 средние моркови, 1 корень петрушки, 4 дольки чеснока, 10 горошин черного перца, соль, 2 ст. ложки хмели-сунели (по желанию).

Нарезать мясо кусками и положить в кастрюлю. Сверху положить очищенные целые овощи и все остальные продукты. Залить холодной водой так, чтобы она покрыла продукты, и тушить на небольшом огне при слабом кипении 4 ч, а затем оставить на очень слабом огне, чтобы не кипело, до еды.

*II вариант.*

1 кг говядины или 1 жирная курица, 1,5 кг картофеля, 2 луковицы, 3–4 зубка чеснока, 1/3 ч. ложки перца.

Очистить картофель и нарезать кружками на дно толстостенного котелка (3–4 картофелины оставить целыми и отложить). Поверх картофеля положить слой мяса, нарезанного порционными кусками. Затем положить нарезанный лук и чеснок, поперчить, отложенный картофель тоже нарезать кружочками и покрыть им мясо, залить холодной водой так, чтобы дошло до верхнего слоя картофеля, и варить на небольшом огне 3–4 ч, затем оставить в теплом месте на сутки.

# Чолент с мясом, фасолью и ячменем

2 стакана фасоли или бобов, 1,3 кг мяса, 3 луковицы, 3 ст. ложки жира, 2 ч. ложки перца, 2 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки имбиря, 2 ч. ложки красного перца, 3/4 стакана ячменя.

Замочить фасоль на ночь, затем воду слить. Обжарить в кастрюле на масле мясо и лук, посолить, поперчить, посыпать имбирем. Положить поверх фасоль и ячмень (вместо ячменя можно добавить лишний стакан фасоли), посыпать мукой и красным перцем. Залить водой так, чтобы она покрывала продукты на 2–2,5 см. Закрыть крышкой и держать на малом огне, чтобы слегка кипело, около 4 ч, затем оставить на очень слабом огне до подачи на стол.

# Чолент с фасолью

1,5 кг мяса, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 4 горошины перца черного, соль по вкусу, 12 мелких луковиц, 900 г фасоли, 8—10 картофелин (по желанию), зелень кинзы или укропа по вкусу.

Натереть мясо (говяжью или баранью грудинку) чесноком, посолить, поперчить. Обжарить в масле мясо, нарезанное крупными кусками, и тушить с мелко нарезанным луком на слабом огне 2,5 ч. Затем слить жир. Сварить заранее замоченную фасоль, положить в жаровню к мясу и тушить еще полчаса. Вместе с фасолью можно добавить и сырой картофель, а также зелень кинзы и укропа по вкусу.

# Чолент с гречневой кашей

700—800 г мяса, 1,5 стакана фасоли, 1 морковь, 2 луковицы, 1,5 стакана крупы гречневой, 2 ст. ложки растительного масла или другого жира, соль, перец по вкусу.

Рецепт рассчитан на 5–6 порций. Порционные куски мяса залить холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения, непрерывно снимая накипь. Добавить лук, разрезанную пополам морковь, посолить, поперчить и варить до полуготовности. Затем бульон снять с огня, процедить, лук и морковь удалить, мясо вновь соединить с бульоном. Добавить замоченную фасоль, накрыть крышкой и поставить в духовку на слабый огонь на 3 ч. Отдельно сварить гречневую кашу. При подаче на стол бульон вновь процедить. Мясо подавать с фасолью, а бульоном залить гречневую кашу. При желании кашу можно посыпать мелко нарезанным луком и черным молотым перцем.

# Чолент с лепешкой

6 яиц, 1 стакан растопленного жира, 2 стакана муки, 3 ч. ложки соли, 1,3 кг мяса, 6 картофелин, 0,5 ч. ложки черного перца, 2 ч. ложки красного перца, 0,5 ч. ложки тертого чеснока.

Взбить яйца, смешать с жиром, мукой и 1 ч. ложкой соли. Вымесить тесто, сделать из него лепешку и положить на дно кастрюли. Положить на одну половину лепешки мясо, а на другую — картошку. Посолить, поперчить, посыпать тертым чесноком. Залить водой так, чтобы она покрывала продукты, и тушить как обычно. Готовый чолент разложить по тарелкам, а лепешку разрезать и подавать с чолентом.

# Чолент с кнейдлах

2 стакана бобов или фасоли, 1,5 кг мяса говядины, 3 луковицы, 3/4 стакана жира, 3 картофелины, 3 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки черного перца молотого, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара, 1/4 стакана воды, 3/4 стакана муки.

Замочить бобы на ночь, затем воду слить. Растопить в кастрюле четверть стакана жира, обжарить в нем мясо и нарезанный кольцами лук, положить картошку, 2 ч. ложки соли и поперчить. Отдельно взбить яйца с сахаром и оставшимся жиром и солью. Влить воду, добавить муку и замесить тесто. Вымесить его, скатать в шар, положить в кастрюлю. Залить все водой и тушить как обычно.

# Чолент с кугелем

1 кг мяса, 1 стакан фасоли, 0,5 кг картофеля, 2 зубка чеснока, соль, перец, 3 луковицы, 1 яйцо, мука, 1 ст. ложка гусиного жира.

Замочить фасоль на 6–8 ч.

Мясо нарезать на порционные куски. Мелко нарезать 2 головки лука. Картофель нарезать крупно.

Сложить в казан лук, мясо, затем фасоль и картофель. Добавить чеснок, соль и перец.

Приготовить кугель из взбитого яйца, мелко нашинкованного лука, соли, жира, муки и воды. Хорошо вымешать тесто, раскатать в лепешку и положить кугель поверх чолента.

Налить воды столько, чтобы покрыла все продукты. Поставить в духовку на слабый огонь на 4–6 ч. Держать в тепле до подачи на стол.

# Чолент в горшочках

500—600 г говядины, 1–2 луковицы, 7—10 картофелин, 1–2 зубка чеснока, 4 стакана бульона или воды, соль, специи, пряная зелень, мука.

Подготовленное мясо нарезать поперек волокон по 1–2 куска на порцию, слегка отбить, обжарить с двух сторон до образования румяной корочки.

Разложить обжаренное мясо в порционные горшочки, добавить туда мелко нашинкованный лук, нарезанный крупными кусками картофель, мелко нарубленный чеснок, соль, перец горошком, лавровый лист, залить бульоном или водой, чтобы жидкость полностью покрыла продукты.

Горшочки поставить на огонь, довести до кипения, сделать крышечки из теста (муку развести водой), закрыть ими горшочки и поставить в духовку на 4 ч.

# Плов по-бухарски

1 кг мяса, 2 стакана риса, 4 ст. ложки жира, 4 моркови, 5 луковиц, перец, соль по вкусу.

Рис перебрать, промыть, замочить в холодной подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) на 2 часа. Мясо (баранину или говядину) промыть, очистить от пленок, порезать мелкими кусочками. Лук нарезать кольцами, морковь — кружочками. Положить на дно казанка жир (если мясо нежирное), лук, морковь, мясо, тушить в собственном соку до полуготовности (1,5 ч), посолить. Соединить мясо с рисом, поперчить, встряхнуть казанок, добавить 1 стакан воды. Довести до готовности в духовке.

## Плов с чесноком

1 кг мяса, 2 стакана риса, 4 ст. ложки жира, 4–5 головок чеснока, 4 моркови, 5 луковиц, перец, соль.

Варить плов так же, как и плов по-бухарски. Чеснок обдать кипятком, очистить от шелухи, срезать каждую головку поперек примерно на 1/4 см. После того как рис во время варки впитает воду, положить в плов головки чеснока и немного вдавить их в рис. Затем казанок закрыть крышкой и держать на слабом огне 20–25 мин.

Из готового плова вынуть чеснок и разложить по краю блюда вокруг горки плова.

# Плов с горохом

500 г баранины, 800 г риса, 150 г гороха, 3–4 луковицы, 400 г моркови, 300 г растительного масла, специи, соль по вкусу.

Рис и горох перебрать. Рис замочить в подсоленной воде за 2 ч до приготовления плова, а горох — за 10 ч. Баранину нарезать кусочками, лук — тонкими кольцами, морковь — мелкими кубиками. Обжарить баранину в разогретом жире до образования золотистой корочки, добавить лук, морковь, жарить еще 15–20 мин. Добавить 4–5 стаканов кипящей воды в замоченный горох и варить 20–25 мин. После этого всыпать рис и снова осторожно налить воду, чтобы в рисе не образовалось углублений. Вода должна покрыть рис не больше, чем на 1 см. Прибавить огонь, чтобы вода кипела. Как только рис впитает воду, плотно закрыть кастрюлю крышкой и довести плов до готовности на слабом огне в течение 20–25 мин. Готовый плов выложить горкой на круглое блюдо так, чтобы мясо лежало сверху. Отдельно подать редьку, нарезанную соломкой, или салат из свежих помидоров. Можно приготовить такой плов без мяса, заправив сливочным маслом.

# Цимес картофельный с мясом

250 г говядины (лучше грудинки), 2 ст. ложки жира, 4 стакана кипятка, 1,5 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки перца, 1/4 ч. ложки мускатного ореха, 8 морковок, 4 картофелины, 1/3 стакана жженого сахара.

Растопить жир в кастрюле и обжарить в нем мясо, добавить воду, соль, перец и мускатный орех, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 1,5 ч, добавить нарезанную тонкими кружочками морковь, картошку, жженый сахар, опять закрыть крышкой и тушить еще 2 ч. На последние полчаса снять крышку.

# Цимес морковный с мясом

1,5 кг моркови, 1 кг мяса (лучше грудинки) или 1 жирная курица, 2 ст. ложки муки, 1/4 ч. ложки соли, 3 ст. ложки сахара.

Очистить морковь и нарезать ее кружочками. Положить в сотейник и залить водой так, чтобы она покрыла морковь. Варить на слабом огне около 2-х ч. Добавить нарезанное кусками мясо (или курицу). Варить еще 1,5–2 ч. Отлить немного соуса, развести в нем муку, соль, сахар и залить этим мясо с морковью. Варить еще часа три на слабом огне, пока соус и морковь слегка потемнеют. Следить за тем, чтобы не пригорело.

# Цимес с мясом и черносливом

500—600 г мяса, 500 г моркови, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 2 картофелины, 200 г чернослива, соль, перец по вкусу, сахар.

Мясо порезать небольшими кусочками (по 2–3 на порцию), обжарить в масле, переложить в сотейник, а на оставшемся на сковороде жире обжарить до розоватого цвета мелко нарезанную луковицу, переложить ее к мясу, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную морковь, влить воду и поставить на огонь. Когда вода в сотейнике закипит, огонь убавить и варить до полуготовности. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, промытый и освобожденный от косточек чернослив, положить сахар и довести блюдо до готовности.

# Цимес фруктовый с мясом и медом

200 г кураги, 200 г сушеных груш, 200 г чернослива, 1/4 кг мяса, 2 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки перца, 3 нарезанные моркови, 6 ломтиков лимона, 2 стакана апельсинового сока, 4 стакана воды, 4 ст. ложки меда.

Вымыть курагу, грушу, чернослив и замочить на 1 ч. в холодной воде. Обжарить мясо прямо в кастрюле на среднем огне, посолить и поперчить. Разложить в кастрюле вокруг мяса фрукты, лимон и морковь, смешать сок, воду, мед и залить этой смесью мясо, закрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовку, тушить на среднем огне 3 ч. Снять крышку и на сильном огне подержать в духовке еще 1 ч., если понадобится, добавить воду (кипяток).

# Кугель с мясом слоеный

*Тесто*: 2 стакана измельченной мацы, 2 яйца, 0,5 стакана воды, 1 ст. ложка топленого масла, соль по вкусу.

*Для начинки*: 500 г мяса, 4–5 луковиц, 2 ст. ложки топленого масла, 2 яйца, соль по вкусу.

Мацу разломать на мелкие кусочки, залить теплой водой, добавить взбитые яйца, масло, соль. Отварить мясо, пропустить его через мясорубку, соединить с яйцами, пассерованным луком, посолить и перемешать. Форму смазать жиром и выкладывать в нее слоями несколько раз сначала тесто, потом начинку и закончить тестом. Поверхность разровнять, смазать маслом и яйцом. Запечь в духовке.

# Кугель с мясом

250—300 г вареного мяса, 2 яйца, 50 г белого хлеба, 1 ст. ложка зелени петрушки и укропа, 1–2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, соль, перец по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку с черствым хлебом, смоченным в бульоне. Обжарить муку с 1 ст. ложкой жира до розоватого цвета, развести одним стаканом бульона и, размешивая, уварить до консистенции густой сметаны. Влить этот соус в мясной фарш, добавить соль, перец, зелень укропа и петрушки, яйца и хорошо размешать. Готовый фарш уложить в обильно смазанную жиром форму. Выпекать на водяной бане 30–40 мин. Подавать с хреном.

# Рулет мясной

500 г мяса, 75 г белой булки, 3 зубка чеснока, 3 ст. ложки топленого жира, 2 яйца, перец, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку. Добавить предварительно замоченную в воде и отжатую мякоть булки, чеснок и еще дважды пропустить через мясорубку, ввести соль, перец, сырые яйца и все перемешать. Затем на смоченное водой чистое полотенце выложить массу слоем 2 см, шириной 20–25 см, а в длину — по размеру противня. На середину мясного фарша положить крутые, разрезанные на ломтики яйца. Края фарша при помощи полотенца уложить так, чтобы яйца были внутри фарша. Затем рулет переложить на смазанный жиром противень, а сверху смазать сырым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным жиром и запечь в духовке до образования румяной корочки. Готовый рулет нарезать на порции.

# Рулет мясной с содой

700—800 г мяса, 50–70 г сырого говяжьего жира, 5 ст. ложек белых сухарей, 5–6 зубков чеснока, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 5–6 яиц, 0,5 ч. ложки питьевой соды, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать кусочками и пропустить 2 раза через мясорубку вместе с сырым жиром и луком. Добавить растертый чеснок, 3 ст. ложки белых сухарей, 2 сырых яйца, соду, соль и перец. Фарш хорошо размешать, постепенно вливая 4–5 столовых ложек воды. На чистую, смоченную холодной водой салфетку или марлю выложить толстым слоем хорошо вымешанный фарш, обровнять. На середину фарша уложить в длину 3 крутых яйца. С помощью салфетки сформовать рулет так, чтобы яйца оказались внутри, рулет скатить с салфетки на обильно намасленный противень, смазать его сверху яйцом, полить растительным маслом, посыпать сухарями и запекать в духовом шкафу, поливая соком и жиром. Готовый рулет немного охладить и разрезать на порционные куски. На гарнир подать жареный картофель или овощной салат. Рулет можно подавать и в холодном виде.

# Отбивные в тесте

500 г мяса, соль, перец, 0,5 л растительного масла.

*Кляр*: 100 г муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, 100 г воды, соль.

Мясо (телятину, говядину или курицу) вымыть, освободить от пленки, сухожилия перерезать. Нарезать мясо тонкими широкими кусками, отбить с двух сторон молоточком, посолить и поперчить.

Приготовление жидкого теста (кляра). Муку развести теплой водой, тщательно размешать, добавить растительное масло, желтки яиц, соль. Оставить на 15–20 мин для набухания. Затем постепенно ввести взбитые в пену белки и осторожно перемешать.

В глубокой кастрюле или казанке довести растительное масло до кипения. Опустить отбивные в кляр, затем переложить в масло. Когда отбивные поднимутся на поверхность, перевернуть их шумовкой, дать подрумяниться и вынуть из фритюра.

При желании можно сложить готовые отбивные в сотейник, добавить чеснок и лавровый лист, сбрызнуть маслом и потушить на слабом огне.

# Голубцы с мясом

400 г мяса, 3 ст. ложки риса, 1 яйцо, 1–2 головки репчатого лука, 500–600 г свежей капусты, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 50 г сухарей из черного хлеба, 30 г медового пряника, соль, перец, сахар, лимонная кислота по вкусу.

Кочан капусты разобрать на отдельные листья, срезать толстые черешки. Листья опустить в подсоленную воду и варить до полуготовности. Откинуть на сито, чтобы стекла вода. Отварное мясо пропустить через мясорубку, добавить рис, пассерованный лук, сырое яйцо, соль, перец и хорошо размешать. На сваренные листья капусты положить фарш и завернуть конвертиками.

*Приготовление соуса*. Растертые сухари и пряник развести горячим бульоном, добавить томат-пюре, перец, соль и сахар по вкусу. Проварить на малом огне 10 мин. Уложенные в кастрюлю голубцы залить соусом и на небольшом огне довести до готовности.

Капусту можно заменить виноградными листьями. Для приготовления соуса вместо томата-пюре и сахара можно взять изюм и мед.

# Голубцы ленивые

500 г мяса, 300 г белокочанной капусты, 2 луковицы, 2 моркови, 1 ст. ложка томата-пюре, 5 ст. ложек растительного масла или иного жира, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, перец, соль, сахар по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, капусту мелко порубить, смешать с мясом, добавить обжаренные в масле мелко нарезанную луковицу и протертую на мелкой терке морковь. Затем положить сырое яйцо, соль, перец, хорошо размешать, сформовать голубцы, обжарить их на сковороде и сложить в сотейник. Мелко нарезанную луковицу, натертую На крупной терке морковь обжарить, добавить муки, поджарить вместе с овощами, положить ложку томата-пюре и, все время размешивая, добавить немного бульона или воды. Посолить, поперчить, всыпать сахар. Проварить 5–7 мин, этим соусом залить голубцы, на небольшом огне подержать их 10–15 мин.

# Зразы

500 г мяса, 2 головки лука, 1–2 зубка чеснока, соль, черный перец по вкусу, 0,5 стакана риса, 20 г сливочного масла, панировочные сухари, жир для жарки.

Пропустить мясо через мясорубку вместе с луком и чесноком. Добавить в фарш черный молотый перец, соль по вкусу и хорошо перемешать. Сформовать из полученной массы шарики. Отварить рис, положить в него масло. Начинить мясные шарики рисом, запанировать в сухарях. Обжарить зразы в жире на сковороде. На гарнир приготовить отварную фасоль, гречку, овощи. Выложить гарнир на блюдо веером, в центр положить зразы.

# Тефтели с рисом

300 г говяжьего фарша, 0,5 стакана риса, 1 яйцо, соль, перец, растительное масло для жарки, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томатного соуса, 1–2 зубка чеснока, лавровый лист.

Отварить рис до полуготовности, промыть, смешать с мясным фаршем, мелко нарезанным луком, вбить яйцо, посолить, поперчить. Если фарш нежирный, добавить несколько ложек растительного масла, хорошо вымешать. Разделать тефтели, запанировать их в муке и обжарить на растительном масле. Сложить обжаренные тефтели в сотейник, залить томатным соусом, положить чеснок, лавровый лист, пряности и соль. Тушить на небольшом огне 30 мин. К концу тушения влить болтушку из муки и воды. Через несколько минут тефтели готовы.

# Тефтели кисло-сладкие

750 г говяжьего фарша, 3 ст. ложки тертого репчатого лука, 1 яйцо, 2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки кукурузного крахмала, 2 ст. ложки жира, 1,5 ст. ложки говяжьего бульона, 2 ст. ложки сока лимона, 1/4 ст. ложки изюма, 3 ст. ложки сахара, перец и имбирь по вкусу.

Смешать фарш с луком, яйцом, солью и перцем, скатать небольшие шарики и обвалять их в крахмале, растопить жир в глубокой сковороде и обжарить в нем шарики, затем положить лимон, изюм, сахар, залить бульоном и лимонным соком, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 35 мин, положить имбирь и продолжайте тушить еще 10 мин.

# Тефтели с медовым пряником

500 г мяса, 150 г белой булки, 3 зубка чеснока, 1 яйцо, 3 ст. ложки топленого жира, 2 ст. ложки томата-пюре, 3 ст. ложки ржаных сухарей, 1 медовый пряник, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, перец, соль по вкусу.

Фарш приготовить так же, как и для мясного рулета, затем сформовать из него шарики массой 25–30 г. Шарики слегка обжарить со всех сторон на разогретой и смазанной жиром сковороде. Отдельно приготовить подливку. Толченые сухари и пряник развести процеженным горячим бульоном, добавить сахар, томат-пюре, соль, перец, лимонную кислоту. В подливку положить шарики, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 20 мин.

# Котлеты, запеченные с рисом

*Фарш*: 500–600 г мяса, 100 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 луковица, 3–4 зубка чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, сухари, соль, перец по вкусу. 1 стакан риса, 1–2 головки репчатого лука, 3–4 моркови, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана изюма, соль, перец, мускатный орех.

Мясо нарезать кусочками и пропустить через мясорубку вместе с намоченным в воде отжатым хлебом и луком. Добавить яйцо, растертый чеснок, соль и перец. Хорошо размешать. Из фарша сформовать котлеты и уложить их в обильно смазанную маслом глубокую сковороду. Котлеты смазать жиром, немного посыпать сухарями и поставить в духовой шкаф со средним огнем на 30 мин.

Из риса сварить рассыпчатую кашу. Лук, нарезанный полукольцами, и морковь, нарезанную тонкой соломкой или натертую на крупной терке, обжарить с 3–4 ложками растительного масла, смешать с вареным рисом, добавить промытый изюм, соль, перец, мускатный орех (можно без него). Все хорошо размешать. Вынуть из духовки сковороду с котлетами, переложить их в тарелку, а рис уложить на сковороду слоем в 1,5–2 см. Сверху поместить котлеты, обложив каждую рисом, полить оставшимся маслом и поставить в духовку еще на 25–30 мин. Затем рис выложить горкой на середину большого блюда, вокруг положить котлеты. Посыпать зеленью укропа и петрушки.

# Котлеты мясные со шпинатом

300 г мясного фарша, 150 г растительного масла, 1 кг шпината, 2 яйца, 1 луковица, 2–3 зубка чеснока, 1 пучок петрушки, соль, перец по вкусу.

Отварить шпинат, отцедить, мелко нарезать и соединить с мясным фаршем. Нашинковать лук и петрушку, добавить в фарш. Вмешать 2 желтка, посолить, поперчить. Если фарш недостаточно густой, всыпать немного панировочных сухарей. Разделать котлеты, обвалять в сухарях, окунуть в белок, взбитый в густую пену, и обжарить на разогретой сковороде в масле. На гарнир подать молодой отварной картофель.

# Котлеты из печени

500 г печени, 1 луковица, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки белых сухарей, соль, перец по вкусу.

Обработанную печень нарезать кусочками, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить яйцо, соль, сухари, перец, хорошо взбить. Набирая ложкой жидкую массу, выкладывать ее на сковороду и жарить в разогретом жире. Подавать к столу с картофельным пюре.

# Печень говяжья, жаренная с луком

500 г говяжьей печени, 3–4 луковицы, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, соль, перец по вкусу.

Печень промыть, вырезать желчные протоки и освободить от пленки, нарезать кусками, посолить, поперчить и обвалять в муке. На сковороду с разогретым маслом выложить нарезанный крупными кольцами лук, поверх лука уложить подготовленную печень, жарить под крышкой с двух сторон до мягкости. Подавать с жареным картофелем или картофельным пюре.

# Печень телячью тушеная

500 г печени (телячья или говяжья), 2 луковицы, 3 ст. ложки куриного жира, перец, соль по вкусу.

Печень, очищенную от пленки, отварить и нарезать мелкими кубиками (по 1–1,5 см). Лук репчатый обжарить на курином жире и соединить с печенью. Полить еще жиром. Добавить соль, перец по вкусу и протушить.

# Язык жаренный

500 г говяжьего языка, 50 г топленого жира, 1 головка чеснока, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки перца.

Обработанный язык варить в сотейнике при слабом кипении 2–3 ч. Готовый язык положить в холодную воду на 5–8 мин, чтобы снять с него кожу. Затем язык разрезать на ломтики, натереть чесноком с перцем и обжарить с двух сторон на сковороде с жиром.

## Кишки фаршированные

700 г телячьих или бараньих кишек, 1 стакан рубленого репчатого лука, 80 г нетопленого гусиного или куриного жира, 1/4 стакана пшеничной муки.

*Подливка:* 1 стакан тертой моркови, 3/4 стакана репчатого лука, 2 ст. ложки гусиного жира, 2 ч. ложки соли, перец по вкусу.

Кишки тщательно промыть, разрезать на куски длиной 25–30 см, один конец каждого куска перевязать крепкой ниткой (шпагатом). Муку протереть с мелко рубленным жиром, добавить мелко нарубленный лук, соль, перец, все хорошо смешать, а затем этим фаршем начинить кишки. Перевязать второй конец кишки, промыть их в теплой воде, проколоть в нескольких местах вилкой. Морковь и мелко нарубленный лук слегка обжарить, положить фаршированные кишки, залить водой так, чтобы она их только покрыла, и тушить на среднем огне. Готовые кишки разрезать на порции и, подавая, полить подливкой, полученной при тушении.

## *Птица*

# Курица паровая

1 курица, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1,5 ст. ложки муки, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Подготовить тушку курицы или цыпленка, положить в кастрюлю, добавить очищенные, промытые и разрезанные коренья и лук. Залить курицу на три четверти водой, посолить, закрыть крышкой и поставить варить на 1 ч.

*Приготовление соуса.* Прожарить муку с маслом, развести бульоном (1,5 стакана), размешать и поварить 10 мин. Процедить соус, прибавить лимонный сок или лимонную кислоту, соль, кусочки сливочного масла и тщательно размешать. Перед подачей курицу разрубить на части, уложить на блюдо, залить соусом. На гарнир подать стручки фасоли, заправленные маслом и тертым чесноком, отварной рис или отварной картофель.

# Курица с восточным соусом

1 курица, 100 г белого хлеба, 80 г сливочного масла, соль, перец, зелень по вкусу.

*Соус*: 4–5 орехов, 2–3 зубка чеснока, 2 ст. ложки томатного соуса, зелень, перец по вкусу.

Курицу опалить, выпотрошить, промыть. Белый хлеб без корки нарезать кубиками. Нафаршировать курицу кубиками хлеба, сливочного масла, измельченными куриными потрохами. Зашить курицу, посолить, поперчить и слегка смазать маслом. Влить в чугунную сковороду полстакана воды, положить курицу и поставить в духовку. Жарить, поливая соком. Готовую курицу остудить и выложить на блюдо, вытащить нитку, украсить курицу маринованными фруктами и соленьями. К курице подать соус: смешать толченые орехи и чеснок с зеленью и томатным соусом.

# Курица фаршированная вареная

1 тушка курицы (1,5 кг), 200–300 г белой булки, 1–2 дольки чеснока, 2 яйца, 2 ст. ложки смальца куриного, 2 ст. ложки куриного жира, 1,5 кг картофеля, 2 ч. ложки соли, перец по вкусу.

Аккуратно снять с курицы кожу, стараясь не испортить ее, отделить мясо от костей, пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный жир, толченый чеснок, яйца, соль. Все тщательно смешать, переложить фарш на кожу курицы, а посредине положить нарезанные ломтиками крутые яйца, кожу стянуть и зашить, завернуть курицу в ошпаренную салфетку или марлю, концы ее связать, залить горячей водой и варить на слабом огне до готовности. Вареную курицу слегка остудить под легким прессом, снять нитки и нарезать на куски. Из куриных костей сварить бульон, процедить его. Картофель поджарить на курином смальце. На тарелку положить картофель, курицу и залить бульоном.

# Курица фаршированная тушеная

1 тушка курицы (1,5–2 кг), 100 г белого хлеба, 1 луковица, 3–5 зубков чеснока, 100 г жира домашней птицы, 3 яйца, соль, перец по вкусу.

Опаленную, промытую и обсушенную полотенцем курицу положить на стол вниз грудкой, сделать надрез вдоль всей спинки и аккуратно снять с курицы кожу, подрезав суставы у крылышек так, чтобы крылышки остались при коже. Мясо курицы отделить от костей, пропустить 2 раза через мясорубку вместе с намоченным и отжатым хлебом, сырой луковицей и мелко нарезанным жиром домашней птицы. Добавить растертый чеснок, яйцо, соль и перец, хорошо размешать. Фарш уложить ровным слоем в кожу, посередине положить ломтики крутых яиц. Накрыть слоем фарша. Кожу свернуть, придав ей форму курицы. Разрез зашить белыми нитками. На разогретую с жиром сковороду положить нафаршированную курицу, обжарить ее со всех сторон. Затем уложить в сотейник или кастрюлю, залить горячим бульоном, сваренным из костей курицы, или водой, добавить соль, перец, спассерованный лук и варить на слабом огне до готовности. Перед подачей на стол удалить нитки, разрезать на части и полить образовавшимся при варке соусом.

Фаршированную курицу можно приготовить иначе. Для приготовления фарша взять полстакана манной крупы, полстакана муки, мелко нарезанную луковицу, сырой куриный жир, нарезанный мелкими кусочками. Если есть куриная печенка, нарезать и ее кусочками, добавить соль и перец. Все перемешать и нафаршировать кожу. Зашить разрез. Пальцами равномерно распределить фарш по всей внутренности кожи. В остальном поступать так же, как и в первом случае.

# Курица, фаршированная картофелем

1 тушка курицы (2–2,5 кг), 2 стакана картофельного пюре, 2 ст. ложки куриного смальца, 0,5 стакана лука, 3 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки перца черного молотого, 0,5 ч. ложки тертого чеснока, 0,5 стакана кипятка.

Смешать картофель с растопленным смальцем, нарубленным и обжаренным луком, перцем, нафаршировать курицу этой смесью и зашить отверстие. Натереть курицу чесноком, солью и перцем, жарить на сильном огне в духовке около 45 мин, пока она не зарумянится. Затем уменьшить огонь, подлить на сковороду кипяток и жарить до готовности (около 1,5 ч), изредка поливая курицу образовавшимся соком.

# Цыплята с гарниром

1 кг цыплят, 150 г масла, 50 г лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 15 г чеснока, 25 г муки, 500 г помидоров, 300 г бульона, 15 г петрушки, 150 г артишоков, 250 г свежего зеленого горошка.

Подготовить филе и ножки цыплят, положить в кастрюлю с маслом и подрумянить на огне. Посолить, залить бульоном, добавить лук, морковь и сельдерей, закрыть крышкой и тушить до готовности, после чего вынуть мясо. Спассеровать нарезанный лук и чеснок в масле, в котором обжаривали цыплят, добавить муку, очищенные и нарезанные помидоры, залить бульоном, в котором тушились цыплята, проварить 10–15 мин. Добавить филе и ножки и довести до кипения. На гарнир подать обрезанные и поджаренные артишоки и сваренный, и заправленный маслом горошек.

# Цыпленок с лимоном

1 цыпленок, 1 лимон, соль, перец.

Подготовить крупного цыпленка, натереть его солью и перцем внутри и снаружи, вложить внутрь дольки лимона или других цитрусовых. Можно зашить цыпленка.

Прогреть духовку. Положить цыпленка на противень спинкой вниз, запекать 15–20 мин. Затем уменьшить огонь, перевернуть цыпленка брюшком вниз и запекать еще 20 мин.

Перевернуть цыпленка еще раз на 10 мин, при необходимости добавить немного бульона или воды. Поливать цыпленка время от времени получившимся соусом.

Вместо цитрусовых можно начинить цыпленка чесноком (2 головки), надрезав его в нескольких местах ножом.

# Цыпленок, начиненный фруктами

1,5 кг цыпленка, 10–12 шт. чернослива, 10 шт кураги, 2 ст. ложки куриного жира, 1 луковица, 1–2 яблока, соль, перец, корица.

Залить чернослив и курагу кипятком, оставить на 1,5 часа, затем просушить и крупно нарезать.

Растопить куриный жир в глубокой сковороде и потушить на нем нарезанный лук до прозрачности. Добавить мелко нарезанные яблоки и тушить 1 мин. Затем добавить чернослив и курагу и все хорошо перемешать. Посыпать смесь корицей, варить 5 мин на медленном огне, время от времени помешивая.

Подготовленного цыпленка заполнить начинкой, зашить и запекать в духовке 1,5–2 ч, поливая соком.

# Гуляш куриный

2 кг курицы, 2 ст. ложки муки, 2 ч. ложки соли, 1/4 ч ложки перца, 4 ст. ложки куриного смальца, 1,5 стакана репчатого лука, 1 ст. ложка красного перца, 1 стакан кипятка.

Курицу разрезать на куски и каждый кусок натереть мукой, солью и перцем, обжарить куски в растопленном жире, вынуть курицу и на оставшемся жире обжарить лук. Опять положить на сковороду курицу, посыпать красным перцем и залить водой, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 1,5 ч до полной готовности. Курицу можно подавать с нудлэн.

# Цимес морковный с курицей

4 порции курицы, 6 морковок, соль на кончике ножа 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка муки, 1 стакан воды, 1 луковица, 1–2 картофелины.

Курицу разделать на порционные кусочки, лук мелко нарезать. В гусятницу положить лук, затем куски курицы. Если курица нежирная, добавить 1 ст. ложку куриного жира. Тушить 1 час на небольшом огне. Морковь вымыть, почистить и натереть на крупной терке или нарезать небольшими кусочками.

Когда курица приобретет приятный золотистый цвет, положить морковь, долить воды, а через 10 мин положить картофель, крупно нарезанный, посолить и положить сахар, предварительно обожженный на сковороде в течение 1–2 мин. Перед подачей заправить цимес болтушкой из муки и сразу же аккуратно перемешать. Через 1–2 мин цимес готов.

*Приготовление болтушки*. Муку всыпать в широкую чашку, постепенно вливать воду, помешивая, чтобы не было комков. В цимес болтушку вливать тонкой струйкой. Готовый цимес должен иметь консистенцию густой сметаны.

Можно приготовить цимес и без мяса, и подать к столу с фаршированной шейкой.

# Цимес с курицей, изюмом и черносливом

1 кг курицы, 500 г моркови, 50 г изюма, 10 шт. чернослива, 100 г сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Молодую курицу разделать на порции, посолить, обжарить в сотейнике. Выложить куски курицы на тарелку, а в оставшемся жире припустить морковь, нарезанную кружочками. Подлить воды, чтоб покрыла морковь, закрыть крышкой и тушить до полуготовности на слабом огне. Добавить изюм, замоченный заранее чернослив, сахар, соль, положить куски курицы, довести цимес до полной готовности.

# Котлеты куриные

500 г куриного мяса, 100 г белого хлеба, 100 г куриного жира,1 яйцо, соль по вкусу.

Отделить мякоть от костей и сухожилий, пропустить через мясорубку, смешать с отжатой мякотью пшеничного хлеба и двумя зубками чеснока. Вторично пропустить через мясорубку, посолить, добавить 1 ст. ложку куриного жира и яйцо. Тщательно перемешать до получения однородной массы (не очень густой), хорошо взбить и сформовать котлеты. Жарить в курином жире на разогретой сковороде на небольшом огне до образования слегка румяной корочки. После этого сковороду с котлетами поставить на 5 мин в духовку или накрыть крышкой и оставить на очень слабом огне на 5—10 мин.

# Котлеты из мяса цыпленка

1 тушка цыпленка, соль по вкусу, 2 луковицы, 2 ст. ложки куриного жира, 12 стеблей лука-порея, 4 яйца, растительное масло для жарка, сок половины лимона, сахар по вкусу, 4–5 ст. ложек томатного соуса.

Подготовить тушку цыпленка и отварить в подсоленной воде. Отделить белое мясо и порубить его. Мелко нашинковать лук и спассеровать в курином жире (можно в сливочном масле), добавить к рубленому мясу. Сварить белую часть стеблей лука-порея, нарезать их небольшими кусками, процедить и смешать с фаршем. Добавить взбитые яйца и хорошо перемешать фарш. Сформовать котлеты и обжарить. Смешать томатный соус с сахаром и соком лимона. Подать котлеты с полученной заливкой.

# Шейки фаршированные тушеные

7—8 гусиных или куриных шеек, 3–4 луковицы, 2–3 моркови, 3 ст. ложки топленого гусиного или куриного жира.

*Фарш*: 1,5 стакана муки, 150 г топленого жира, 4 луковицы, соль, перец по вкусу.

Аккуратно снять с опаленных кур или гусей шейки, не повредив их. С одной стороны шейки зашить белой ниткой. Для фарша муку смешать с мелко нарезанным куриным или гусиным жиром, добавить мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец и все хорошо перемешать. Затем этим фаршем заполнить шейки и зашить с другой стороны. В кастрюлю сверху шеек положить пассерованный репчатый лук и морковь и залить водой, чтобы вода слегка покрыла их. Тушить на слабом огне под крышкой до готовности. Готовые шейки охладить, снять нитки, нарезать на ломтики и слегка обжарить с двух сторон на сковороде.

Шейку можно нафаршировать также мясным фаршем. Для этого приготовить фарш, как для котлет, положить в фарш кусочки сырого жира, этим наполнить шейку и зашить. В остальном поступать, как и в первом случае.

# Гефилте гелзеле (фаршированная шейка)

1 курица, 1 луковица, 40 г куриного жира, соль, перец по вкусу, 0,5 стакана муки, 0,5 стакана манной крупы или мацемела.

Курицу опалить, очистить, вымыть. Сделать надрез на коже вокруг шейки, захватив часть грудинки. Аккуратно снять кожу с грудинки и шейки, стараясь не повредить ее. Приготовить фарш. Для этого мелко нарезать куриный жир, репчатый лук, добавить муку пополам с манкой или мацемелом, посолить, поперчить, смешать. Зашить нитками узкий конец шейки, затем неплотно начинить ее фаршем и зашить широкий край. Отварить гелзеле в курином бульоне с морковью и луком. С готовой шейки снять нитки, нарезать дольками.

Особый вкус приобретет слегка отваренная в бульоне фаршированная шейка, если ее тушить вместе с цимесом. Шейку положить в цимес одновременно с картофелем.

# Гелзеле с куриными потрошками

Куриные потроха, 1 луковица, 40 г куриного жира, 0,5 стакана мацемела, соль, перец.

Приготовить шейку так же, как и в предыдущем рецепте. Для фарша использовать куриную печенку, желудок, сердце. Провернуть потрошки через мясорубку или мелко нарезать, добавить нарезанный лук, соль, перец, мацемел, положить мелко нарезанный куриный жир. Начинить шейку фаршем неплотно и зашить. Тушить в небольшом количестве слегка подсоленной воды (бульона) на плите или в духовке. Перед подачей на стол снять нитки, нарезать гелзеле дольками, подать с гречневой кашей или отварной фасолью. Так же можно приготовить и гусиную шейку.

# Гусь жареный

1 тушка гуся, чеснок, соль, перец.

Подготовленную очищенную тушку гуся натереть изнутри и снаружи чесноком, растертым с солью и перцем, и оставить на сутки. Затем гуся отварить целиком до полной готовности. Во время варки гуся периодически переворачивать. Затем вынуть (отвар оставить на крупеник), дать стечь жидкости, заложить в гусятницу, полить собранным во время варки жиром и запечь в духовке до образования румяной корочки, периодически поливая соком.

# Гусь с яблоками

1 тушка гуся, 4–5 яблок, 3 луковицы, 1 головка чеснока, 200 г хлеба.

Гуся выпотрошить, вымыть в нескольких водах, дать стечь воде, отрезать крылья и тщательно натереть снаружи и внутри солью. В жир, под крылышками вставить зубки чеснока, натереть внутри и снаружи чесноком. Положить на ночь под пресс. В гусятницу положить гуся грудкой вниз, предварительно начинив его очищенными и нарезанными яблоками и зашив тушку. Кожу проткнуть вилкой в нескольких местах. Добавить тертую корку хлеба, несколько луковиц, воды налить столько, чтобы покрыла гуся наполовину, и поставить в духовку. Тушить около 1 ч. Затем вынуть и проколоть грудку, посмотреть, готова ди спинка. Если готова, то отлить соуса столько, чтобы покрыто было только дно. Гуся поднять на форму, проколоть кожицу во многих местах, чтобы он зажарился и жир стекал в гусятницу. Тушить до готовности.

# Гусь с капустой

1 тушка гуся (4–5 кг), 3 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки перца, 1 стакан лука, 3 кг капусты, 1 кислое яблоко.

Натереть гуся двумя чайными ложками соли и половиной перца, поставить в гусятнице в духовку и жарить на слабом огне 20 мин. Отмерить из гусятницы 6 ст. ложек жира, положить в него нашинкованную капусту и нарезанный кольцами лук и тушить на слабом огне 20 мин, добавить яблоко, оставшиеся соль и перец, а поверх капусты положить гуся, накрыть и тушить на слабом огне еще 1 ч.

# Гусь тушеный с овощами и черносливом

1,5 кг гуся, соль, перец, 2 ст. ложки гусиного жира, 1–2 моркови, 1–2 луковицы, корень петрушки или сельдерея, 2 ст. ложки томата-пасты, 2–3 лавровых листа, 1 стакан бульона, 10 шт. чернослива, 1 яблоко.

Опалить гуся, вымыть, порубить на куски, посолить, поперчить и обжарить в гусином жире с обеих сторон до образования румяной корочки.

Спассеровать нарезанную кружочками морковь, мелко нарезанный лук, корень петрушки или сельдерея и вместе с жиром выложить в гусятницу. Сверху выложить куски гуся, добавить томат-пасту, перец, лавровый лист, залить бульоном, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Положить в гусятницу заранее замоченный чернослив и дольки яблока, тушить еще 20 мин.

При подаче на стол полить гуся образовавшимся соусом. На гарнир подать отварной картофель или гречку.

# Гусь, фаршированный потрохами и яйцами

1 тушка гуся, 1 сердце, 1 печень, 1 желудок, 1 легкое, 150 г белого хлеба, 1–2 луковицы, 2 яйца, соль по вкусу.

Выпотрошить, затем хорошо, промыть тушку гуся. Пропустить через мясорубку нарезанные внутренности гуся и замоченной в воде мякиш кусочка хлеба. В гусином. жире поджарить мелко нарезанную головку лука. Мякиш сухого батона нарезать кубиками, вбить яйца, и все компоненты перемешать. Начинить этим фаршем гуся и зашить. Гуся посолить, поперчить, обмазать жиром и поставить в духовку, поливая все время вытопившимся соком. Таким же образом можно приготовить фаршированную индейку.

# Фаршированный гусь по-восточному

1 тушка гуся, 3–4 луковицы, винная рюмка коньяка, соль, перец черный.

Гуся опалить, очистить, вымыть, отделить шейку.

Приготовить фарш из мелко нарезанного лука и гусиных потрохов с солью, перцем и коньяком.

Гуся наполнить фаршем и зашить. Уложить в глубокую кастрюлю на решетку, залить водой и варить на сильном огне 2 ч, периодически смазывая гуся коньяком.

Подать фаршированного гуся с рассыпчатой рисовой кашей.

# Утка тушеная

1 утка, 500–600 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 головка чеснока, соль, перец по вкусу.

Утку протереть полотенцем, натереть мукой или отрубями, опалить, удалить пеньки перьев и внутренности, отрезать голову, лапки до первого коленного сустава, концы крылышек. Хорошо промыть и обсушить полотенцем. Подготовленную утку разрезать на порционные куски, натереть смесью растертого чеснока, соли и перца. Посыпать мукой и обжарить в казанке до румяной корочки. Мелко нарезанный репчатый лук, нарезанную соломкой или натертую на крупной терке морковь обжарить и переложить к утке, добавить стакан воды и на небольшом огне тушить 15–20 мин. Очищенный некрупный картофель промыть и положить в казан, добавить немного воды. Вода должна покрыть картофель лишь до половины. Поставить на огонь и довести до кипения. После чего поместить в духовой шкаф на слабый огонь на 1 час.

# Утка, фаршированная лапшой

3 кг утки, 3 ч. ложки соли, 3/4 ч. ложки черного перца, 0,5 ч. ложки тертого чеснока, 3/4 стакана репчатого лука, 0,5 кг свежих грибов (150 г сушеных), 4 ст. ложки куриного смальца, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 3 стакана вареной лапши, 2 яйца, 1 ч. ложка красного перца.

Натереть утку внутри и снаружи двумя чайными ложками соли, черным и красным перцем, чесноком. Потроха пропустить через мясорубку, обжарить в жире лук и мелко порубленные грибы, добавить измельченные потроха и жарить еще 5 мин. Снять с огня, добавить петрушку, лапшу, взбитые яйца и оставшиеся соль и перец, осторожно перемешать и этой смесью нафаршировать утку. Отверстие зашить, положить утку в гусятницу и жарить в духовке на среднем огне 2,5 часа (до Полной готовности). За время жарки перевернуть утку два раза. Если используются сушеные грибы, предварительно отварить их в небольшом количестве воды в течение 1 ч.

# Утка, фаршированная рисом

1,2 кг утки, 100 г жира, 2 луковицы, 2/3 стакана риса, 50 г изюма, 50 г чернослива, 1 морковь, пол корня сельдерея, 70 г белого вина, 1 стакан бульона, соль, перец.

Утку тщательно очистить, выпотрошить, вымыть. Натереть ее солью и поперчить внутри и снаружи, слегка обжарить.

Потроха (желудок и сердце) мелко нарезать, поджарить с мелко нарезанным луком.

Рис отварить до полуготовности, смешать с потрохами и луком. Добавить чернослив, предварительно распаренный и мелко нарезанный, и изюм, посолить, влить бульон, в котором варились потроха, и поварить на сильном огне, пока жидкость не впитается.

Нафаршировать утку полученной массой, зашить, уложить в сотейник, прибавив нарезанные кружками морковь, сельдерей, лук. Влить бульон и белое вино, тушить до готовности.

Перед подачей снять нитки и разрезать на порции.

# Индейка фаршированная

1 тушка индейки (5,5 кг), 1 ст. ложка соли, 0,5 ч. ложки перца, 0,5 кг чернослива без косточек, 1 стакан воды, 4 стакана нарезанных яблок, 1 стакан панировочных сухарей, 2 ч. ложки сока лимона, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка корицы.

Натереть индейку корицей и солью с перцем. Чернослив залить водой и проварить 10 мин, воду слить, добавить нарезанные яблоки, сухари, лимонный сок, сахар, корицу, осторожно перемешать и нафаршировать этой смесью индейку. Отверстие зашить.

Жарить в духовке на среднем огне 3–4 ч до полной готовности.

# Печень гусиная с подливой

100 г печени гусиной, 20 г гусиного сала, 1 зубок чеснока, 30 г лука, перец красный молотый, соль по вкусу.

На подготовленные кусочки гусиного сала положить кусочки печени, посолить, туда же положить чеснок и репчатый лук, налить столько воды, чтобы она покрыла печень, поставить на огонь и, когда вода испарится, немного поджарить ее с двух сторон. Затем печень вынуть из жира, отбросить лук и чеснок, жир подкрасить немного красным перцем и полить им печень при подаче на стол.

# Печень гусиная жареная

200 г гусиной печени, 2 ст. ложки топленого гусиного жира, 1 луковица, 1/4 стакана муки.

У свежей гусиной печени удалить кровеносные сосуды и части, прилегающие к желчному пузырю. Тщательно промыть и обтереть полотенцем. Положить гусиный жир в сковороду. Смешать пшеничную муку и немного соли и, когда жир на сковороде растопится, нарезанную печень обвалять в муке и обжарить вместе с мелко нарезанным луком.

*Приготовление соуса.* Печёнку из сковороды вынуть, долить в сковороду немного воды или бульона, добавить соли, несколько минут проварить. Этим соусом облить печень.

# Шкварки

1 кг сала и кожица, 500 г репчатого лука, соль.

Шкварки можно подавать как в холодном, так и в горячем виде, но тогда их следует залить кипящим гусиным жиром. Хрустящие, сочные, ароматные, они очень нравятся детям.

Жир и кожицу с гуся хорошо промыть в холодной воде, нарезать мелкими кусочками, положить в казан или другую подходящую посуду, посолить. Поставить на небольшой огонь, накрыть крышкой. Когда сало растопится и оставшиеся кусочки жира приобретут коричневый цвет, положить в жир репчатый лук, нарезанный полукольцами, и жарить до тех пор, пока он не станет коричневым. Затем немного остудить и жир слить в эмалированную или стеклянную посуду, а шкварки подержать на слабом огне еще 10–15 мин, чтобы они немного подсохли.

# Шкварки и смалец

Жир и кожа 1 гуся, 2/3 стакана репчатого лука, 1 яблоко, 3–4 яйца.

Снять жир и жирную кожу с гуся или курицы, помыть, обсушить и нарезать на мелкие кусочки. Положить на сковороду и держать на слабом огне, пока не растопится весь жир. Добавить лук и яблоко. На каждый стакан жира, который нужно перетопить, потребуется 1/4 стакана мелко нарезанного лука и ломтик яблока. Охладить, слить смалец. Лук и шкварки можно добавить в картофельный кугель или сделать паштет, смешав их со сваренными вкрутую и мелко порубленными яйцами. Лук для смальца можно не нарезать мелко, а сделать глубокий крестообразный надрез на луковице, не разрезая ее до конца. В этом случае после перетапливания жира луковицу выбросить.

# Блюда из рыбы

Рыба — традиционно еврейская еда. Ее варят, жарят, тушат, запекают. Особенно популярны блюда из щуки и карпа. Рыба, как символ плодородия, обязательно присутствует на праздничном столе в день Нового года — Рош-Ашана.

Самое любимое и распространенное в еврейской кухне рыбное блюдо — гефилте фиш (фаршированная рыба). У каждой хозяйки есть свой секрет ее приготовления. Можно снять с рыбы кожу целиком, а потом заполнить ее фаршем. Можно разрезать рыбу на куски, вынуть мякоть между хребтом и кожей, приготовить фарш и заполнить вырезанные места. Для гефилте фиш, приготовленной такими способами, годится только крупная свежая рыба. А можно просто сделать из рыбного фарша шарики или котлетки, для этого подойдет любая рыба. Затем фаршированную рыбу тушат, запекают или отваривают в бульоне.

Сочетая разные способы разделки рыбы и тепловой обработки, применяя различные добавки, можно получить бесчисленное множество видов гефилте фиш. Указанные в рецептах сорта рыбы можно заменить и другими, более доступными.

# Рыба отварная кусками

2 кг рыбы (карп, толстолобик, судак, сом), 3 крупные луковицы, 3–4 моркови, 1 свекла, 10 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, 2 гвоздики, 1 корешок или 2 веточки петрушки, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки сахара.

Рыбу очистить от чешуи, удалить плавники, хвост, жабры, хорошо промыть в холодной воде. Подготовленную рыбу разрезать поперек на крупные куски шириной 4–5 см. На дно кастрюли или казана уложить нарезанные на ломти свеклу и морковь, лук в кожуре хорошо вымыть, крупный разрезать пополам, а мелкий оставить целиком. Добавить все специи, соль и сахар. Залить литром воды и кипятить на слабом огне 10–15 мин, затем снять с огня, уложить в казан рыбу, переложив ее кружочками моркови, при необходимости долить горячей воды. Рыба должна быть полностью покрыта водой. В процессе варки 2–3 раза поворачивать казан, чтобы рыба не пристала ко дну и не подгорела. Рыбу варить на небольшом огне не менее двух с половиной часов. Готовую рыбу охладить, аккуратно, чтобы не поломать куски, вынуть рукой, каждый кусок разделить пополам, удалив при этом хребет. Уложить куски на блюдо, спинка к спинке. С одного конца положить голову, с другого — хвост, украсить кусочками моркови и кусочками лимона, залить процеженным соусом и поставить для застывания. Оставшиеся в посуде овощи залить небольшим количеством воды, прокипятить 10–15 мин, процедить, добавить крупно нарезанный вареный картофель, кусочек сливочного масла или полную ложку сметаны. К рыбе подать хрен или соленья.

# Рыба отварная целиком

2 кг рыбы, 3–4 моркови, 1 свекла, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 6 луковиц, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Крупную рыбу (карп, лещ, толстолобик) очистить от чешуи, обрезать плавники, отделить тушку от головы, вычистить внутренности. Вынуть жабры и глаза из головы. Морковь, свеклу и лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, свеклу — кусочками, шелуху лука вымыть. Уложить рыбу и овощи слоями в казанок, начиная с овощей. Каждый слой немного посолить, поперчить. Верхний слой рыбы прикрыть шелухой лука, положить лавровый лист и перец горошком. Залить холодной водой, чтобы покрыла рыбу, налить подсолнечного или оливкового масла. Довести рыбу до кипения, убавить огонь, варить до готовности — 2–2,5 ч. Снять шелуху, выложить рыбу на блюдо, по краям украсить отварными овощами, аккуратно залейте процеженным бульоном. Можно подать рыбу в горячем виде, а также охлажденной до застывания бульона.

# Отварная рыба под соусом

700 г рыбы, 4–5 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан воды, 2 желтка, 2 ст. ложки сока лимона, соль, перец, 3 ст. ложки тертого сыра.

Рыбу очистить, промыть, нарезать крупными кусками. Растопить сливочное масло, подержать на огне, пока масло не станет коричневым, затем влить разведенную водой муку, посолить и вскипятить. Положить рыбу в полученный соус, варить на слабом огне 20 мин. Готовую рыбу вынуть, откинуть на дуршлаг и уложить на блюдо. Оставшийся соус заправить желтками, добавить сок лимона и перец, залить соусом рыбу на блюде, сверху посыпать тертым сыром.

Украсить блюдо ломтиками лимона или дольками сваренного вкрутую яйца, листиками петрушки. Подавать в теплом или охлажденном виде.

# Рыба с лимоном

1/4 стакана растительного масла, 1 стакан репчатого лука, 6 кусков щуки (сига, трески), 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки перца, 2 помидора, 2 лимона, 1/4 стакана воды, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара, 1 лавровый лист.

Разогреть на сковороде масло и обжарить в нем лук. Положить поверх лука рыбу, посолить ее, поперчить, положить лимоны и остальные продукты. Залить все водой и варить на слабом огне 35 мин. Вынуть лавровый лист. Рыбу можно подавать горячей как второе блюдо или холодной в качестве закуски.

# Рыба с картофелем

500 г рыбы, 2 луковицы, 1 морковь, 2 лавровых листа, 800 г картофеля, 3 ст. ложки растительного масла, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки молотого перца.

Очищенную от чешуи и выпотрошенную рыбу хорошо промыть, срезать плавники и хвост, удалить жабры. Если рыба крупная, разрезать на порционные куски, мелкую можно оставить целиком, удалив головы. Очищенный, промытый картофель нарезать крупными кусками, уложить половину картофеля в кастрюлю, сверху уложить рыбу и поверх рыбы — остальной картофель. Одну луковицу мелко нарезать и насыпать сверху картофеля. Одну небольшую морковь, натертую на мелкой терке, и мелко нарезанную луковицу обжарить на растительном масле и все это выложить поверх картофеля, добавить соль, перец, лавровый лист, три четверти стакана воды и поставить варить. Когда вода закипит, огонь уменьшить и варить 20 мин, затем положить сливочное масло и сметану и продолжать варить на слабом огне еще 30–40 мин. В кастрюле должно остаться совсем мало жидкости. На середину блюда положить горкой картофель, рыбу аккуратно освободить от хребта и уложить вокруг картофеля. Полить оставшимся в кастрюле сметанным соусом, посыпать зеленью лука, укропа, петрушки. Подавать с солеными огурцами или салатом.

# Рыба, варенная в молоке

1 кг рыбы (карп, сазан, хек), 2 моркови, 2 луковицы, соль, перец по вкусу, 2 лавровых листа, 2 ст. ложки растительного или топленого масла, 1 стакан молока или сливок, 50 г сливочного масла.

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, удалить жабры, хорошо вымыть, срезать с хребта и реберных костей филе, разрезать на порции, на коже каждого куска сделать по два косых надреза. Одну морковь, натертую на мелкой терке, и мелко нарезанную луковицу обжарить в постном или топленом масле. Оставшиеся морковь и лук мелко нарезать, уложить на дно сотейника, на них положить порционные куски рыбы, добавить жареный лук с морковью, посолить, поперчить, положить лавровый лист. Залить все молоком и варить на слабом огне под крышкой 40 мин, пока молоко не выкипит. Добавить сливочное масло, подержать на огне еще 10–15 мин. Снять с огня и накрыть посуду полотенцем. Рыбу подавать на стол в теплом или холодном виде с картофелем или соленьями.

# Рыба в кисло-сладком соусе

1 кг филе рыбы, 2 луковицы, 2 лимона, 1 /4 стакана изюма, 0,5 стакана жженого сахара, 2 лавровых листа, 2 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки имбиря, 1/3 стакана винного уксуса, 1 /4 стакана миндаля.

Приготовить рыбное филе, разрезать на порции. Положить на дно кастрюли нарезанный кружочками лук, измельченный изюм, лавровый лист, нарезанный дольками лимон, уложить сверху кусочки филе, посолить, влить немного воды и варить на слабом огне.

Через 30 мин аккуратно вынуть рыбу, выложить ее на блюдо. Бульон процедить, добавить имбирь, рубленый миндаль, уксус, жженый сахар, проварить на слабом огне, остудить, полить рыбу. Подавать блюдо в холодном или горячем виде.

# Рыба в кисло-сладком соусе по-восточному

800 г рыбы, 2 яйца, 100 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

*Соус*: 2 ст. ложки пикулей, 1 ч. ложка растительного масла 1 ст. ложка имбиря, 0,5 ч. ложки уксуса, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка томатного соуса, 2 ч. ложки крахмала, 2 ч. ложки коньяка.

Рыбу (щуку, треску и др.) очистить, нарезать тонкими узкими полосками. Разогреть сковороду с растительным маслом. Каждый кусочек рыбы обмакнуть сначала во взбитые яйца, затем запанировать в муке с солью и быстро обжарить на сковороде с двух сторон на сильном огне.

*Приготовление кисло-сладкого соуса*. Разогреть растительное масло, обжарить в нем мелко нарубленные пикули и имбирь в течение 5 мин. Крахмал смешать с сахаром, уксусом, томатным соусом и коньяком, хорошо вымешать. Если получилось слишком густо, добавить воды. Соединить обжаренные пикули с заправкой, варить 5 мин. до загустения соуса. Залить обжаренную рыбу соусом, тушить несколько минут на слабом огне.

# Рыба в сметанном соусе

4 куска рыбы, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1,5 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки перца, 1,5 стакана сметаны.

Подготовить рыбу (треску или щуку). Нарезать лук. Растопить масло в сковороде, обжарить в нем лук. Положить на лук куски рыбы, посолить, поперчить, залить водой и тушить на слабом огне 45 мин, после чего добавить сметану и тушить до готовности. Подать в горячем виде.

# Рыба, тушеная с фасолью

600 г филе рыбы, 200 г фасоли, 15 г зелени, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1–2 зубка чеснока, 10 г сухих грибов, соль, перец по вкусу.

Заранее замоченную фасоль отварить в небольшом количестве подсоленной воды с зеленью до полного выкипания. Подготовленное филе трески или другой рыбы нарезать крупно, запанировать в муке с солью, обжарить на растительном масле. Нарезать лук, чеснок, отваренные грибы. Спассеровать на смеси сливочного и растительного масла в глубокой сковороде. Выложить в сковороду фасоль, сверху уложить филе рыбы, поперчить подлить немного воды и потушить 15–20 мин.

# Мелкая рыба, тушеная без воды

1,5–2 кг мелкой рыбы, 2 моркови, 3–4 луковицы, 2 лавровых листа, 1 стакан растительного масла, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки сахара, зелень укропа, зелень петрушки.

Мелкую рыбу очистить от чешуи, обрезать плавники и хвосты, удалить головки, выпотрошить и хорошо промыть в холодной воде. Морковь средней величины нарезать соломкой. Мелко нарезать зелень укропа и петрушки, перемешать. Уложить на дно кастрюли слой рыбы, сверху посыпать овощами и зеленью, положить лавровый лист, посолить, поперчить, добавить щепотку сахара. Всю рыбу уложить, чередуя таким образом слои. Верхний слой должен быть из овощей. Все залить стаканом растительного масла и поставить на очень слабый огонь. Варить не менее 2–2,5 ч. Кости у рыбы должны стать совсем мягкими, как у рыбных консервов. Рыбу подать на стол в холодном виде с горячим отварным картофелем и овощным салатом, винегретом.

# Чолент-фиш

600 г рыбы (лещ), 1 стакан лука, 1 стакан моркови, 3/4 стакана свеклы, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки соли, перец душистый.

Лук, морковь и свеклу мелко нарезать.

На дно сотейника положить часть моркови и свеклы, затем рыбу кусками, если она крупная, или целиком, если мелкая. Сверху покрыть рыбу слоем оставшейся моркови и свеклы, добавить перец, соль, слегка обжаренный лук. Залить водой так, чтобы она только покрыла продукты, прикрыть крышкой и на 2–2,5 ч поставить в духовку.

# Рыба жареная с луком

1 кг рыбы или филе, 2 ст. ложки муки, 3–4 луковицы, 1,5 стакана растительного масла, 800 г картофеля, соль, перец по вкусу.

Рыбу или филе почистить, промыть в холодной воде, обсушить полотенцем, обвалять в подсоленной и поперченной муке, обжарить на постном масле до румяной корочки. На каждый кусок жареной рыбы положить немного репчатого лука, нарезанного полукольцами и обжаренного. Гарнировать отварным картофелем или салатом из свежих овощей.

# Рыба жареная с морковью

1 кг рыбы, 2 ст. ложки муки, 2–3 луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 морковь, соль, перец по вкусу.

Рыбу почистить, вымыть и разрезать на порционные куски, обвалять в подсоленной и подперченной муке, обжарить на сковороде с кипящим маслом до румяной корочки. Убавить огонь. Мелко нарезать лук, морковь нарезать соломкой, овощи перемешать и немного посолить, уложить на сковороду рядом с кусками рыбы, положить сливочное масло, добавить 2–3 ст. ложки воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 30 мин.

# Рыба, жареная в тесте

1 кг рыбы (филе), 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки муки. 100 г растительного масла, соль по вкусу.

Рыбное филе почистить, промыть и обсушить полотенцем. Яйца смешать с молоком и мукой, добавить четверть чайной ложки соли, размешать до исчезновения комочков. Тесто должно быть жидким, как для блинчиков. Рыбу нарезать на порционный куски, немного посолить, опустить в тесто, а затем жарить на сковороде в разогретом масле. Приготовленная таким образом рыба получается более сочной, чем жаренная обычным способом. Рыбу подавать к столу в теплом виде с салатом или соленьями.

# Филе рыбное в яйце

*I вариант.*

1 кг (филе рыбы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 2 яйца, 2 ст. ложки сухарей, 1 стакан сметаны, соль, зелень укропа, петрушки по вкусу.

Филе любой рыбы очистить, вымыть и посолить, обсушить в полотенце. В растительном масле поджарить мелко нарезанную луковицу, остудить, добавить яйца, хорошо размешать. Обвалять в этом куски филе, посыпать сухарями и обжарить на сковороде с горячим маслом с обеих сторон, залить сметаной, кипятить 5–7 мин. Немного охладить, выложить рыбу на блюдо, полить соусом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

*II вариант.*

Пожарить филе как обычно, обваляв в подсоленной муке или сухарях, переложить на металлическое блюдо или сковороду. Сметану взбить с тремя желтками, немного посолить, перемешать, залить рыбу, посыпать сухарями и запекать в духовом шкафу 15–20 мин на небольшом огне. Готовое блюдо посыпать зеленью укропа и петрушки. Подавать с жареным картофелем или картофельным пюре.

# Филе рыбное в тесте

600 г рыбного филе, 3 ст. ложки зеленого лука, 5–6 горошин перца, 2–3 лавровых листа, соль по вкусу.

*Кляр*: 1 стакан муки,1 стакан пива, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу, растительное масло для жарки.

Рыбу отварить в подсоленной воде, добавив перец горошком и лавровый лист. Нарезать филе на небольшие кусочки, поперчить. Зеленый лук мелко нарезать, перемешать с рыбой. Замесить тесто из указанных продуктов., используя желтки сразу, а потом добавить взбитые белки. Смешать рыбу и лук с тестом. Набирать массу столовой ложкой п опускать в кипящее растительное масло Готовое филе вынуть шумовкой и выложить на бумажное полотенце, которое впитает масло.

Вместо кляра можно приготовить слоеное тесто нарезать из него прямоугольники, на каждый из которых положить кусочек филе, затем свернуть в трубочку, защипать края и запекать в горячей духовке 10–15 мин.

# Рыба запеченная

1 кг рыбы, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка соли.

Рыбу очистить, хорошо промыть, нарезать кусками толщиной 5—б см, посолить и оставить в холодном месте на 3–4 ч, затем сполоснуть водой, хорошо обсушить полотенцем, каждый кусок рыбы смазать маслом, уложить на обильно смазанный маслом противень или сковороду, поставить в духовку и запекать на среднем огне в течение 40 мин, часто поливая рыбу стекшим с нее маслом. Подавать в теплом или холодном виде с салатом или соленьями.

# Рыба, запеченная в фольге

800 г филе рыбы, 2 сладких перца, 2 помидора, 2 зубка чеснока, 8 маслин, 4 ст. ложки петрушки, 5 листиков базилика, 4 ст. ложки подсолнечного масла, соль, перец по вкусу.

Приготовить рыбное филе, разрезать на 4 порции, посолить и поперчить. Из фольги сделать мисочки, смазать дно подсолнечным маслом, положить в каждую филе, половинку помидора, половинку перца, полдольки чеснока, 2 маслины, ложку измельченной петрушки и щепотку пряностей, сбрызнуть маслом. Тщательно завернуть края мисочек и поставить на противень в духовку. Запекать 30 мин. Подать на стол в фольге.

# Рыба, запеченная с сыром

1,5 кг рыбы, 3–4 головки репчатого лука, 1 ст. ложка горчицы, 2 желтка, 200 г сметаны, 100–150 г сыра, 1 ст. ложка масла для смазки посуды.

Рыбу почистить, вымыть, отделить от костей и кожи, разрезать на мелкие кусочки, посолить, поперчить. Глубокую сковороду смазать маслом. Уложить на дно половину рыбы. Лук мелко нарезать и смешать с натертым на крупной терке сыром. Положить в рыбу половину смеси лука с сыром. В сметану добавить горчицу и желтки, хорошо размешать и полить рыбу половиной этой смеси. Уложить в посуду остальную рыбу, разровнять поверхность ножом, положить лук с сыром и полить оставшейся смесью сметаны с горчицей и желтками. Запекать в духовке на среднем огне без крышки 30–40 мин. Вместо сметаны можно использовать майонез. В этом случае горчица и желтки не потребуются. Рыбу гарнировать жареным картофелем, салатом из свежей капусты или огурцами.

# Рыба, запеченная в томатном соусе

1 кг рыбы, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки перца, 1–2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки зелени петрушки, 150 г соуса томатного, 1 ч. ложка тертого чеснока, 1 ст. ложка воды, сок одного лимона.

Нарезать лук и обжарить его в масле. Томатный соус смешать с петрушкой и тертым чесноком, а воду — с лимонным соком. Смазать глубокую сковороду или форму для запекания, положить в нее рыбу, посолить, поперчить. Сверху положить обжаренный лук вместе с маслом, в котором он жарился, влить томатный соус и воду, закрыть крышкой и запекать рыбу в духовке на сильном огне 30 мин. Затем снять крышку и оставить сковороду в духовке на среднем огне еще на 20 мин. Выложить рыбу на подогретое блюдо, украсить петрушкой и ломтиками лимона.

# Филе рыбное, запеченное с картофелем

500 г филе рыбы, 2 ст. ложки растительного масла, 500 г сливочного масла, 0,5 стакана муки, 1 стакан молока, 1 луковица, 500 г картофеля, 2 яйца, соль, перец по вкусу.

Порционные куски филе любой рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить на подсолнечном масле, добавить кусочек сливочного масла. Поджаренную рыбу выложить на сковороду, обложить жареным картофелем, добавить пассерованный лук, залить смесью молока, муки, яиц. Запекать в духовке на среднем огне примерно 20 мин… Рыба должна сверху зарумяниться.

# Кугель с рыбой

2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана репчатого лука, 4 стакана картофеля, 3 стакана рыбы отварной или консервированной, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки перца, 2 яйца, 1,5 стакана нежирных сливок.

Растопить в сковороде масло и обжарить в нем мелко нарубленный лук. Смазать сотейник или форму для запекания и положить в нее слоями картофель, рыбу и лук. Первый и последний слой — из картофеля. Каждый слой картофеля посыпать солью и перцем. Взбить яйца со сливками и оставшейся солью и залить уложенные слои. Запекать в духовке на среднем огне 45 мин.

# Гефилте фиш

*I вариант.*

2 кг свежей рыбы с хорошим филе (щука, карп, сазан, лещ, можно взять рыбу двух видов), 1 небольшая свекла, 3–4 моркови, 3–4 луковицы, 2 яйца, 100 г белого хлеба (мякоть), 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 10 горошин черного перца, 3–5 горошин душистого перца, 2–3 шт. гвоздики, 3–4 лавровых листа, соль, сахар по вкусу.

Рыбу очистить от чешуи, срезать плавники, хвост, из головы удалить глаза и жабры. Промыть рыбу под струей холодной воды, разрезать на порционные куски. Аккуратно отделить филе от кожи и костей. Одну большую луковицу мелко нарезать. Натереть на крупной терке одну морковь. Затем лук и морковь обжарить с постным маслом до розового цвета. Хлеб намочить в молоке или воде и хорошо отжать. Филе рыбы, одну сырую луковицу, обжаренный лук и морковь, отжатый хлеб пропустить через мясорубку. Добавить в фарш яйца, влить оставшийся на сковороде после жарки жир, посолить, поперчить, всыпать сахар и влить 2–3 ст. ложки воды. Фарш хорошо вымесить в течение 20–30 мин и, добавив еще 2–3 ложки воды, перемешать. В казан или алюминиевую кастрюлю на дно положить кости от рыбы, нарезанные тонкими ломтями свеклу и морковь, а также нарезанный кольцами лук так, чтобы дно было покрыто овощами. Залить овощи 2–3 стаканами горячей воды. Из фарша сформовать котлеты или биточки, каждый из которых завернуть в кожу. Если кожи не хватит, из оставшегося фарша сформовать шарики, голову рыбы также наполнить фаршем. Уложить приготовленную рыбу и голову в посуду, покрыв ее слоем овощей. Выложить второй ряд рыбы, поверх которой поместить оставшиеся овощи. Положить лавровый лист, черный и душистый перец, гвоздику. Всыпать 1 ч. ложку соли, пол чайной ложки сахара. При необходимости добавить воду. Рыба должна быть полностью покрыта водой. Поставить на огонь, довести до кипения, уменьшить огонь и варить. Если вода сильно выкипит, добавить немного кипятка и продолжать варить до готовности. Готовую рыбу охладить, уложить на блюдо или мелкие лотки. Каждый кусок рыбы украсить кружочками моркови и лимона. Залить процеженным рыбным соусом и поставить в холодильник для застывания. Рыбу подавать на стол с хреном или соленьями.

*II вариант.*

2 кг рыбы (щука, карп, судак), 100 г растительного масла, 15 г репчатого лука, 150 г белого хлеба (мякоть), 2 яйца, 1 ч.

ложка черного молотого перца, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 2–3 лавровых листа, 10 горошин перца.

Рыбу очистить от чешуи, срезать плавники и хвост, Удалить жабры, отрезать голову и выпотрошить. Хорошо промыть и разрезать вдоль хребтовой кости. Молоки и икру промыть и положить отдельно. Разрезать рыбу поперек кусками в 4 пальца шириной, слегка Подсолить без воды, дать постоять в холодном месте 8 ч. После этого вымыть рыбу в проточной воде и вырезать из всех кусков мякоть между кожей и хребтовой костью. Мякоть пропустить через мясорубку, добавив намоченный в воде или молоке, хорошо отжатый белый хлеб, очищенный сырой лук, молоки и икру, добавить в фарш растительное масло, перец, соль, сахар и яйца. Все хорошо размешать, добавляя постепенно 3 ст. ложки воды. На дно посуды уложить хорошо промытую шелуху лука. Куски кожи с костями заполнить фаршем. Уложить поверх луковой шелухи кусок к куску, влить немного холодной воды, посолить, добавить перец горошком, лавровый лист и дать рыбе постоять 20 мин. Затем поставить на плиту, добавить горячей воды, довести до кипения и варить на слабом огне 2 ч.

Готовую рыбу немного остудить, уложить на блюдо, залить процеженным соусом, украсить кусочками лимона. Подавать на стол в холодном виде с хреном, приготовленным на свекольном рассоле.

*III вариант.*

1,5 кг свежей рыбы, 2 свеклы, 5–6 луковиц, 2 моркови, петрушка, 100 г булки, 1 яйцо, соль, перец, лавровый лист, 2 ст. ложки растительного масла, хрен.

Приготовить для фарширования крупную рыбу с хорошим филе (карпа или щуку). Очистить рыбу от чешуи, отделить голову от тушки и вычистить внутренности, не разрезая брюшка. Из головы вынуть жабры и глаза. Промыть рыбу под струей холодной воды.

Разрезать рыбу поперек на куски шириной 4–5 см. Острым ножом отделить филе рыбы от кожи и костей, оставляя подкожный слой не более 0,5 см.

Филе рыбы и лук пропустить через мясорубку, добавить замоченную в воде и отжатую белую черствую булку без корки, яйцо, соль и перец по вкусу. Тщательно вымесить фарш руками. Если рыба суховата, пропустить через мясорубку морковь и добавить в фарш. Если фарш получился крутым, добавить немного воды.

Нашинковать морковь и свеклу соломкой, лук нарезать полукольцами, измельчить петрушку.

Положить на дно сотейника часть лука, петрушки, моркови и

свеклы, уложить слой рыбы, слегка посолить и поперчить, затем положить следующий слой овощей и рыбы, снова посолить и поперчить, чередовать слои овощей и рыбы так, чтобы сверху оказались овощи.

Прикрыть верхний слой шелухой лука, положить лавровый лист, добавить растительное масло, залить холодной водой, чтобы покрыла рыбу с овощами, довести до кипения и варить на слабом огне 2–2,5 ч.

Готовую гефилте фиш выложить на блюдо, придав ей вид целой рыбы, морковь и свеклу разложить вокруг рыбы. Залить блюдо процеженным бульоном. К рыбе подать хрен.

*IV вариант.*

1,5 кг щуки или судака, половина свеклы, 2 луковицы, 2 моркови, 1 яйцо, 70 г белого хлеба (мякоть), 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки сахара, 1/3 ч. ложки молотого перца, 3 горошины душистого перца, 2 шт. гвоздики, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца.

Очищенную от чешуи и хорошо промытую рыбу положить на разделочную доску, срезать плавники и хвост, прорезать кожу вокруг головы, отделить ее пальцами от мякоти и осторожно снять, как чулок. У хвоста отрубить хребтовую кость так, чтобы хвост остался при коже. Рыбу выпотрошить, хорошо промыть в холодной воде, удалить жабры. Филе рыбы отделить от костей. Мякоть рыбы, сырую луковицу, намоченный в воде или молоке и отжатый хлеб пропустить через мясорубку, добавить яйцо, перец молотый, соль, растительное масло, 2–3 ст. ложки воды. Все хорошо размешать. Кожу и голову рыбы наполнить фаршем. В глубокий лоток или большую неглубокую кастрюлю уложить на дно кости рыбы, затем ломтики свеклы, моркови и лука, гвоздику, лавровый лист, перец горошком, соль, сахар, положить рыбу, залить водой, довести до кипения и варить 2–2,5 ч до готовности. Готовую рыбу охладить, осторожно вынуть и уложить на продолговатое блюдо. Украсить кусочками вареной моркови и ломтиками лимона. Залить процеженным рыбным соусом и поставить в холодильник для застывания. Подавать к столу в охлажденном виде с хреном.

# Гефилте фиш в сметане

1 кг рыбы (судак, щука, карп), 1 морковь, 3 луковицы, 1 яйцо, 1 кг картофеля, 70 г белого хлеба, 2 ст. ложки растительного масла, петрушка, укроп, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 ч. ложки соли, 2/3 стакана муки, 1–2 стакана сметаны, 10 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца, 2 шт. гвоздики, мускатный орех.

Очистить рыбу, снять с нее кожу, подготовить фарш, как в предыдущем рецепте, и нафаршировать им голову и кожу рыбы. Сварить бульон из костей со специями: морковь, луковица, по 2 веточки укропа и петрушки, перец горошком черный и душистый, гвоздика, мускатный орех. Сваренный бульон процедить, опустить в него рыбу и варить 1,5 ч. Слить бульон в другую посуду, а рыбу поставить на пар, чтобы не остыла. В бульон положить крупно нарезанный картофель и сварить его. Растопить масло, обжарить в нем небольшую мелко нарезанную луковицу, всыпать муку, развести ее в 2–3 ст. ложках бульона, добавить сметану (соуса должно получиться не менее 4 стаканов, вскипятить. Переложить к рыбе вареный картофель, облить сметанным соусом и подогреть. Выложить в глубокое блюдо, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Подавать на стол в горячем виде с соленьями.

# Гефилте фиш с сырым луком

2 кг рыбы, 400 г лука, 2 моркови, 1 свекла, небольшой кусок черствой булки, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Почистить рыбу, нарезать ее кусками и вырезать мякоть, булку замочить в холодной воде, мякоть рыбы пропустить через мясорубку вместе с размоченной булкой и луком (оставив одну луковицу), добавить яйца, соль, перец и хорошо перемешать фарш. Нафаршировать куски рыбы, на дно кастрюли положить нарезанные кружочками морковь и свеклу, порезанную кольцами луковицу; поверх разложить куски рыбы, посолить, поперчить. Залить холодной водой так, чтобы она только покрыла рыбу, довести до кипения и варить 2–2,5 ч на слабом огне. Можно один-два раза долить в рыбу немного холодной воды (чтобы не дать рыбе свариться), но не позже чем за 1 ч до конца варки.

# Гефилте фиш с жареным луком

2 кг рыбы, 400 г репчатого лука, 2 моркови, 3 зубка чеснока, 200 г свеклы, 100 г черствой булки, 2 яйца, подсолнечное масло, соль и перец по вкусу.

Мелко порубить лук, оставив целой одну небольшую луковицу, и обжарить его в подсолнечном масле до золотистого цвета в той же кастрюле, в которой будет вариться рыба. Замочить булку в холодной воде. Рыбу почистить, нарезать кусками, вырезать мякоть. Мякоть пропустить через мясорубку вместе с размоченной булкой, чесноком и оставшейся сырой луковицей. Добавить жареный лук (не весь, оставить в кастрюле 2 ст. ложки), яйца, соль, перец и хорошо перемешать. Если фарш получился слишком соленым, можно добавить немного сахара. Этим фаршем заполнить куски рыбы. На дно кастрюли поверх жареного лука нарезать кружками морковь и свеклу, а на них разложить куски рыбы. Посолить, поперчить, залить холодной водой так, чтобы вода только покрыла рыбу и варить на среднем огне 2 ч с момента закипания. Если вода сильно выкипела, можно долить немного холодной воды, но не позднее, чем за час до конца варки. Остывшую рыбу разложить на блюде и украсить морковью из соуса.

# Гефилте фиш, тушеная целиком

1 кг карпа, 4 луковицы, 3 ч. ложки соли, 1 ч. ложка перца, 2 яйца, 1/3 стакана воды, 1/3 ч. ложки сахара, 3 моркови, 100 г булки.

Рыбу почистить, выпотрошить, осторожно снять кожу целиком, мякоть отделить от костей и пропустить через мясорубку или мелко порубить, добавить размоченную в теплой воде булку, рубленый лук, яйца, сахар, соль и перец. Постепенно вливая холодную воду, хорошо вымесить фарш, заполнить им кожу рыбы, на дно сотейника положить часть шелухи лука и нарезанной кружочками моркови, поверх них — рыбу и голову, придав рыбе целый вид, обложить по бокам и сверху оставшейся луковой шелухой и морковью, залить рыбу водой так, чтобы вода покрыла рыбу, довести до кипения и тушить 2 ч на слабом огне. Выложить на блюдо, удалив шелуху. Подавать горячей.

# Гефилте фиш запеченная

1,5 кг филе щуки или палтуса, 200 г белой булки, 0,5 стакана воды, 2,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки перца, 1 стакан томатного соуса, 1 яйцо, 1 зеленый перец, 2 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы.

Пропустить через мясорубку мякоть рыбы и одну луковицу, добавить в фарш замоченную в воде булку, соль, перец, яйцо и хорошо перемешать. Скатать из фарша 12 шариков, положить в сотейник нарезанный лук и зеленый перец, посолить, поперчить, влить томатный соус и масло, разложить поверх рыбные шарики и запекать в духовке на среднем огне 45 мин, периодически поливая шарики соусом.

# Гефилте фиш в бульоне

1,5 кг рыбы (сиг, щука, карп), 2 луковицы, 3 яйца, 0,5 стакана муки из мацы или хлебных крошек, 1 стакан воды, 3/4 ч. ложки соли, 3/4 ч. ложки перца.

*Бульон:* чешуя и голова рыбы (без глаз), 2 луковицы, 2 моркови, 1 ст. ложка соли, 0,5 ч. ложки перца.

Чешую и голову рыбы, нарубленную морковь, лук, разрезанный на 4 части, залить водой, добавить соль, перец, довести до кипения и варить на слабом огне 2 ч. Процедить.

Рыбу и лук пропустить через мясорубку и добавить остальные продукты, выложить фарш в миску и хорошо вымешать. Сформовать овальные или круглые котлетки из фарша, положить их в кипящий рыбный бульон и варить на слабом огне 1,5 ч. Каждую следующую порцию класть в бульон только тогда, когда он закипит после предыдущей порции.

# Гефилте фиш по-азербайджански

500 г рыбы, 1 ст. ложка лимонного сока, 125 г орехов, 25 г изюма, 75 г репчатого лука, 25 г растительного масла, соль по вкусу.

Очистить рыбу, удалить внутренности, обработать голову, слегка протереть рыбу солью внутри и снаружи. Приготовить начинку из молотых орехов, изюма, мелко нарезанного и обжаренного в масле лука, лимонного сока. Массу тщательно перемешать, наполнить ею тушку рыбы. Обвязать рыбу ниткой и обжарить в духовке в растительном масле. Готовую рыбу переложить на блюдо, снять нитку и украсить дольками лимона.

# Биточки рыбные

1 кг рыбы (хек, треска, морской окунь), 2 луковицы, 2 моркови, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ч. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, 100 г белого хлеба (мякоть), 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки черного перца, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки или сухарей, 0,5 стакана молока.

Луковицу мелко нарезать, одну морковь потереть на крупной терке. Обжарить с двумя столовыми ложками растительного масла. Мякоть рыбы, жареные овощи, намоченный в молоке и отжатый хлеб пропустить через мясорубку, добавить яйцо. Молотый перец, соль, сахар положить по вкусу. Фарш хорошо вымешать, сформовать биточки, обвалять их в муке и слегка обжарить на растительном масле.

Приготовление соуса. Одну луковицу мелко нарезать, одну морковь натереть на мелкой терке, все обжарить до коричневатого цвета, добавить томат-пюре, подержать на слабом огне в течение 3–5 мин, добавить полстакана воды, прокипятить, добавить сметану, сливочное масло. Посолить, поперчить, добавить сахара по вкусу. Еще поварить 3–4 мин. Биточки уложить в сотейник, залить приготовленным соусом и варить под крышкой 5 мин. Снять с огня и накрыть кастрюлю полотенцем. К биточкам подать отварной картофель или винегрет.

# Рулетки рыбные

500 г филе рыбы, 100–120 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, перец, соль по вкусу.

Мякоть рыбы без кожи и костей мелко нарубить или пропустить через мясорубку вместе с мякишем черствой булки и луком. Добавить свежее яйцо, перец, соль, хорошо перемешать и сформовать клецки. Разогреть сковороду с маслом и поджарить рулетки.

# Котлеты рыбные

1 кг рыбы, 2 луковицы, 1 небольшая морковь, 3 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 100 г белого хлеба, 2 ст. ложки белых сухарей, соль, перец, 0,5 стакана молока.

Рыбу почистить, промыть, отделить от костей и кожи. Пропустить через мясорубку с сырой луковицей, намоченным в молоке и отжатым хлебом. Добавить обваренные в столовой ложке масла мелко нарезанную луковицу и натертую на мелкой терке морковь, яйца, соль и перец, все хорошо размешать. Из фарша сформовать небольшие котлеты, обвалять их в сухарях и поджарить в масле. Подавать с картофельным пюре или овощным салатом.

# Котлеты рыбные с сыром

1,5 кг рыбы, 150 г сыра, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 200 г булки, 70 г сливочного масла, соль, перец по вкусу, 2 зубка чеснока, 1 луковица, растительное масло для жарки.

Пропустить через мясорубку подготовленное рыбное филе, замоченную и отжатую булку, лук. Добавить в фарш тертый сыр, чеснок, соль и перец по вкусу, сметану, сливочное масло, яйцо. Все хорошо перемешать. Разогреть сковороду, разделить фарш мокрыми руками на тонкие котлетки и обжарить на сильном огне, дать дойти под крышкой на слабом огне.

Подать с гарниром, полив соусом, в котором жарились котлеты.

# Карп отварной с маслом

1 карп, 3 луковицы, 1 морковь, 2 лавровых листа, 2 горошины душистого перца, 0,5 стакана растительного масла, перец горький молотый, соль по вкусу.

Карпа вычистить, разрезать на куски и варить на слабом огне, периодически снимая пену. Добавить соль, лук, морковь, пряности и перец. Когда карп будет готов, положить его на горячую тарелку и облить прожаренным маслом.

# Карп тушеный

1 карп, 2 луковицы, 4 зубка чеснока, 1 корешок петрушки, 3/4 стакана муки, 1 стакан оливкового масла, соль по вкусу, 1 лимон.

Рыбу очистить, промыть, порезать на куски. Лук, чеснок и петрушку мелко нарезать. Приготовить соус. Для этого поджарить муку в оливковом масле, прибавить холодной воды столько, чтобы получился соус средней густоты. Положить рыбу и овощи в сотейник, посолить, залить соусом и тушить на слабом огне 40–50 мин. Остудить и подать с лимоном, нарезанным дольками.

# Карп с луком и черносливом

1,5 кг карпа, 0,5 стакана растительного масла, 4 луковицы, 0,5 стакана белого вина, 20 шт. чернослива, мука, соль, перец, лимон.

Подготовленного карпа обвалять в муке, посолить, положить на противень, поставить в умеренно горячую духовку и тушить в растительном масле до полуготовности.

Рыбу выложить на тарелку, а на оставшемся жире потушить нарезанный лук.

Положить на лук карпа, поперчить, залить вином. Вокруг рыбы уложить чернослив, предварительно замоченный в теплой воде. Запекать в духовке до готовности. Подать на стол, украсив дольками лимона.

# Щука по-еврейски

1 кг щуки, 300 г репчатого лука, 40 г толченых сухарей, 15 г хрена натертого, 1 белок, 5 горошин перца душистого, 5 горошин перца горького, 20 г готового хрена, лавровый лист, соль по вкусу.

Щуку очистить от чешуи, удалить жабры, плавники, хвост, голову, внутренности и нарезать поперек на куски шириной 1,5–2 см. Из каждого куска вырезать мякоть, не повредив при этом кожу. Кости удалить, мякоть щуки очень мелко нарубить, добавить мелко нарезанный лук, толченые сухари, натертый хрен и сырой белок. Все перемешать до образования однородной пышной массы, посолить по вкусу и плотно начинить ею кожу щуки, придав кускам их первоначальный вид. Фаршированные кусочки рыбы положить в плоскую посуду (сотейник, кастрюлю) и залить процеженным крепким отваром, в котором варились овощи с головой, костями, хвостом и плавниками щуки. Добавить в отвар нарезанный тонкими кружочками репчатый лук, перец горький горошком, перец душистый горошком, лавровый лист, соль. Кастрюлю неплотно прикрыть и варить рыбу на слабом огне 1 ч. Когда рыба сварится, дать ей остыть в бульоне. Затем выложить на блюдо и залить бульоном, протертым вместе с луком сквозь густое сито. Блюдо поставить в холодильник, чтобы соус застыл. Подавать с хреном.

# Щука с клецками

1 щука, 2 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 1 печень рыбы, икра или молоки, 1 луковица, полбулки, 1 веточка зелени петрушки, лимонный сок, соль, перец по вкусу.

Натереть черствую булку и немного мягкой, растереть масло с вымоченной и отжатой булкой, прибавить яйца, перец, соль, рубленую петрушку, рубленую печень, немного сырой мякоти рыбы, икру или молоки и луковицу. Пропустить через мясорубку, добавить лимонный сок. Хорошо перемешать. Из этой массы сделать маленькие клецки. Щуку отварить, удалить пену и положить клецки, проварить их. Рыба с клецками требует больше соуса, чем любая другая.

# Щука, тушеная с хреном

1,5 кг щуки, 1 морковь, 3 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 5 ст. ложек тертого хрена, 2 стакана сметаны, петрушка, 8 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца, 2 гвоздики, соль по вкусу.

Щуку очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры, хорошо промыть. Разрезать на порционные куски, уложить в кастрюлю, добавить соль, луковицу, морковь, корешок петрушки, перец черный и душистый, гвоздику, залить водой и варить 20–30 мин. Вынуть щуку из воды, оставшийся лук мелко нарезать и обжарить. Хрен очистить и натереть на мелкой терке, поджарить вместе с луком. Уложить в посуду слой рыбы, слой лука с хреном и т. д. Залить сметаной, накрыть крышкой и тушить и духовом шкафу на слабом огне до готовности 40–50 мин. Гарнировать соленьями.

# Щука в масляном соусе

1 щука, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1/3 стакана растительного масла, перец, соль по вкусу, зелень петрушки.

Очищенную и выпотрошенную щуку нарезать на порционные куски, сильно посолить, оставить в таком виде на ночь, чтобы куски не сморщились. Перед варкой промыть еще раз. В кастрюлю на дно положить толстые кружки корня петрушки, на них — нарезанную кружками луковицу, сверху — рыбу и залить холодной водой, что бы только прикрыть рыбу. Добавить соль по вкусу и поставить на сильный огонь. Когда закипит — снять пену ослабить кипение и варить 30–40 мин. Затем ввести масло, посыпать перцем и горстью мелко нарезанной петрушки. В холодной воде развести немного муки и осторожно влить в рыбный соус. Варить до готовности. К этому блюду хорошо подать горчицу, огурцы, картофель.

# Салака в масле

1,5 кг рыбы (свежая салака или мойва), 1 стакан растительного масла, 10 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 2 гвоздики, 1 ч. ложка соли, 2 лавровых листа.

Рыбу выпотрошить, удалить головки и плавники, хорошо промыть, посыпать солью, сложить в эмалированную посуду без воды и поставить в холодильник на 2–3 часа. Затем рыбу протереть полотенцем, уложить в сотейник аккуратными рядами, спинками кверху, положить специи и залить половиной стакана растительного масла; таким же образом уложить второй ряд рыбы, добавить остальные специи и залить оставшимся маслом. Поставить на огонь, довести до кипения, затем продолжать варить на минимальном огне 2,5 ч. Подавать на стол в холодном виде с отварным картофелем или салатом.

# Сельдь жареная под сметанным соусом

1 сельдь, 1–2 луковицы, 1/3 стакана растительного масла, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Соленую сельдь очистить, выпотрошить, удалить голову, хорошо вымочить в воде. Разрезать на филе, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Одновременно подготовить соус: мелко нарубить и обжарить в масле луковицу, добавить муку и сметану, довести до кипения и вылить на готовую рыбу. Подать сельдь с отварным картофелем.

# Форшмак из сельди запеченный

1 сельдь, 100 г белого хлеба, 1 луковица, 2 яйца, 1 мускатный орех, 4 ст. ложки сметаны, 1/4 стакана растительного масла, перец черный, соль по вкусу.

Филе вымоченной соленой сельди вместе с замоченным в молоке белым черствым хлебом пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарубленный спассерованный репчатый лук и смешать. Ввести сырые яичные желтки, соль (если нужно, по вкусу), молотый черный перец, мускатный орех, взбитые белки и все осторожно перемешать. Выложить на смазанную растительным жиром и посыпанную молотыми сухарями сковороду, разровнять, смазать сметаной, посыпать молотыми сухарями и сбрызнуть маслом. Запекать в жарочном шкафу. При подаче полить растопленным сливочным маслом или сметаной.

# Блюда из овощей и бобовых

Еврейская кухня богата разнообразными блюдами из овощей. Особенно популярны кушанья из моркови, капусты, картофеля, свеклы, редьки. Очень распространенными являются фаршированные овощи — капуста, перец, баклажаны, кабачки, помидоры, картофель. Также весьма часты в меню овощные курели — блюда, средние между пудингами и запеканками.

Традиционным еврейским блюдом является цимес, который готовится из моркови и других овощей с добавлением различных фруктов, ягод, мяса, пряностей. В старину это блюдо подавалось на все праздничные обеды.

# Картофель со шкварками

1 кг картофеля, соль по вкусу, 250 г гусиного или куриного жира, 3–4 луковицы.

Отварить картофель в подсоленной воде, нарезав его крупными кусками. Гусиный жир нарезать вместе с кожицей, вытопить на сковороде на маленьком огне. Мелко нарезанный лук добавить в тот момент, когда жир вытопится полностью, но шкварки не потеряют своего цвета. Обжарить лук, посолить. При подаче к столу в каждую тарелку с отварным картофелем влить 2–3 ст. ложки жира со шкварками и луком. При желании картофель можно размять, добавив отвар, в котором он варился, а затем выложить пюре на тарелку, сделать углубление в центре, налить в него жир со шкварками и жареным луком.

С этим блюдом прекрасно сочетаются любые сырые овощи и салаты.

# Картофель в молоке

1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 1 луковица, соль, перец по вкусу, 1 стакан молока.

Очищенный, вымытый картофель нарезать кружками, уложить в кастрюлю, добавить мелко нарезанную луковицу, посолить, поперчить и залить молоком до половины. Варить на небольшом огне. Когда картофель будет готов, добавить сливочное масло. Выключив огонь, накрыть кастрюлю сложенным вчетверо полотенцем. Подавать на стол в горячем виде с соленьями.

# Картофель в сметане

1 кг картофеля, 1 ст. ложка растительного масла, 1 луковица, 1 большая морковь, 1 ч. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, укроп, петрушка по вкусу.

Мелко нарезанный лук, натертую на мелкой терке морковь обжарить на растительном масле в сотейнике. Когда лук подрумянится, добавить немного воды, положить крупно нарезанный картофель, посолить, поперчить. Перемешать, поставить на огонь. Через 20 мин добавить сметану и продолжать варить до готовности. Затем добавить масло, перемешать, выключить огонь и накрыть кастрюлю сложенным вчетверо полотенцем. При подаче на стол посыпать зеленью укропа и петрушки.

# Картофель со свежими грибами

1 кг картофеля, 500–600 г свежих грибов, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 2–3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка масла сливочного, укроп, петрушка, соль, молотый перец по вкусу.

Грибы свежие почистить, несколько раз промыть, положить в казан, влить 2 ст. ложки масла, поставить на огонь, варить, пока выпарится вся вода и грибы начнут потрескивать. Положить мелко нарезанный лук, еще 2 ст. ложки растительного масла и жарить, пока лук не порозовеет. Затем добавить крупно нарезанный картофель, соль, перец, немного воды, уменьшить огонь, варить 20 минут. Положить сметану, перемешать и довести блюдо до готовности. Добавить сливочное масло, опять перемешать, выключить огонь, накрыть казан сложенным вчетверо полотенцем. При подаче на стол посыпать зеленью укропа и петрушки.

# Картофель с яблоками

1 кг картофеля, 0,5 кг свежих яблок, 2 ст. ложки сливочного масла.

Картофель очистить и залить горячей водой. Варить с солью и жиром. Когда картофель будет почти готов, положить очищенные, нарезанные четвертинками яблоки, посыпать корицей, сахаром или сиропом и варить до готовности.

# Картофель с яичницей

400—500 г картофеля, 1 луковица, 2–3 ст. ложки жира, 2–3 яйца, 1/3 стакана молока, 1 ч. ложка муки, соль, укроп, петрушка по вкусу.

Картофель нарезать соломкой и жарить в жире на сковороде. Добавить мелко нарезанный лук. Яйца взбить с молоком и мукой, посолить. Обжаренный картофель залить смесью яиц с молоком и запечь в духовом шкафу.

При подаче на стол посыпать зеленью укропа и петрушки.

# Молодой картофель, поджаренный с чесноком и укропом

500—600 молодого картофеля, 2–3 ст. ложки растительного масла, 3–4 зубка чеснока, укроп зеленый, соль по вкусу.

Мелкий молодой картофель хорошо вымыть и сварить в подсоленной воде. Немного остудить, очистить, положить на разогретую сковороду. Жарить, перемешивая, чтобы картофель зарумянился со всех сторон. Добавить мелко нарезанный лук. Когда лук зарумянится, положить на сковороду растертый чеснок и мелко нарезанный укроп, немного посолить, все вместе перемешать, выключить огонь и накрыть сковороду крышкой. Подавать на стол с салатом или соленьями.

# Картофель, фаршированный сыром

10 клубней картофеля, 150 г сливочного масла, 3 желтка, 100 г тертого сыра, 0,5 стакана майонеза, соль по вкусу.

Картофель одинаковой величины очистить, вымыть и отварить в подсоленной кипящей воде. У обсушенного картофеля срезать верхушки, вынуть середину. Приготовить пюре из вынутой части картофеля, сливочного масла, тертого сыра, майонеза и желтков. Нафаршировать пустые клубни картофеля, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу на среднем огне до золотисто-коричневой корочки. Подать к столу с зеленым салатом, мясом или тушеной рыбой.

# Картофель, фаршированный яйцами и луком

10 картофелин,1 луковица, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки жира, соль, перец по вкусу.

*Соус*: 1 ст. ложка масла, 0,5 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, мускатный орех.

Крупный, ровный картофель очистить, вымыть, обсушить полотенцем и испечь в духовке до полуготовности. Немного остудить, срезать верхушки и чайной ложкой осторожно вынуть середину. Мелко нарезанный лук обжарить с жиром, смешать с картофельной массой, рубленым яйцом, посолить, поперчить и этим нафаршировать картофель, накрыть верхушками и запечь в духовом шкафу на смазанном жиром противне.

*Приготовление соуса.* Обжарить муку с 1 ст. ложкой масла, добавить сметану, мускатный орех, посолить и прокипятить 5 мин. Картофель подать с соусом. Таким же образом можно фаршировать картофель грибами, мясом, селедкой.

# Каша картофельная

*I вариант.*

500 г картофеля, 250 г гусиного или куриного жира с кожицей, 3 луковицы, соль по вкусу.

Отрезать гусиный или куриный жир вместе с кожицей, промыть, мелко нарезать, посолить и вытопить на очень маленьком огне. Когда шкварки будут полуготовы, добавить мелко нарезанный лук и продолжать жарить до золотистого цвета лука. Шкварки и лук отделить от жира. В хорошо разваренный горячий картофель добавить шкварки с луком и полить жиром.

*II вариант.*

500 г картофеля, 1,5–2 стакана бульона или молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки топленого жира или сливочного масла, 2 луковицы, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Очищенный и нарезанный на кубики картофель отварить в небольшом количестве слегка подсоленной воды и немного подсушить. Мелко нарезанный лук обжарить в жире или масле. Растолочь картофель и постепенно вливать, перемешивая, мясной бульон или молоко в таком количестве, чтобы получить консистенцию вязкой густой каши. Массу переложить в глубокое блюдо. Выдавить ложкой в середине углубление и положить часть обжаренного лука вместе с жиром (для молочного картофельного пюре лук жарить на масле). Полить подливой.

*Приготовление подливы.* Пассерованную, обжаренную до светло-коричневого цвета пшеничную муку перемешать с жареным луком и развести смесью воды и уксуса (пополам) с добавлением сахара.

# Бульбелаткес (драники)

0,5 кг картофеля, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки муки, соль, растительное масло для жаренья.

Очищенный картофель натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, дать стечь лишней жидкости. Вбить яйцо, посолить и добавить муку или мацемел.

Сразу же обжарить драники с обеих сторон в масле на разогретой сковороде, выкладывая их ложкой (по консистенции масса должна напоминать густую сметану).

Готовые бульбелаткес прикрыть крышкой, дать остыть, сбрызнуть маслом. Подать к бульбелаткес два соусника: с холодной сметаной и с только что перетопленным горячим маслом.

# Бульбелаткес с луком

2 яйца, 3 стакана тертого отжатого картофеля, 4 ст. ложки тертого лука, 1 ч. ложка перца, 2 ст. ложки муки из мацы, жир для жаренья.

Взбить яйца и смешать их с остальными продуктами. Разогреть в сковороде масло и выкладывать на нее тесто столовой ложкой. Жарить оладьи с обеих сторон, пока не подрумянятся. Подавать горячими с маслом или сметаной.

Тертый лук можно заменить тертым яблоком. В этом случае не добавляют перец.

## Бульбелаткес с сыром

12—15 картофелин, 2 ч. ложки муки, 1 яйцо, 100 г тертого сыра, соль, перец, зелень.

Натереть сырой картофель на мелкой терке, добавить муку, яйцо, сыр, соль, перец, свежую зелень, перемешать и поджарить, как в предыдущем рецепте.

# Бульбелаткес по-нижегородски

1 кг картофеля, 1 яйцо, соль, специи по вкусу, растительное масло для жаренья.

Очищенный картофель отварить до полуготовности в подсоленной воде, остудить. Натереть на крупной терке, добавить яйцо, перец. Сформовать драники, выкладывая на предварительно разогретую и смазанную маслом сковороду, и обжарить с двух сторон до образования хрустящей корочки. Драники хороши сразу со сковороды со сметаной, растопленным маслом или куриным жиром со шкварками и обжаренным луком.

# Блинчики из картофеля

*Тесто:* 5–6 картофелин средней величины, 1 стакан кефира, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки соды, 2 ст. ложки растительного масла для жаренья, 100 г сливочного масла для смазки.

*Соус:* 1 кг ягоды черной смородины, 1,5 стакана сахара, 1 стакан сметаны.

Натереть на мелкой терке картофель, влить стакан кефира или простокваши, вбить яйца, добавить соль, соду, все размешать и всыпать муку. Тесто хорошо вымесить (до исчезновения комочков). Испечь блины, подрумянив их с обеих сторон. Каждый блин хорошо смазывать растопленным сливочным маслом, укладывать один на другой. Чтобы блины не остыли, поместить их на водяную баню, сверху укрыть сложенным вчетверо полотенцем. Подавать с маслом, сметаной или сладким соусом, приготовленным следующим образом: ягоды черной смородины или вишен без косточек размять с сахаром, добавить сметану, все хорошо размешать. В зимнее время можно свежие ягоды заменить вареньем.

# Зразы картофельные

*Тесто:* 1 кг картофеля, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, соль.

*Для начинки*: 200–300 г вареного мяса, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, перец черный молотый, 2–3 ст. ложки масла для жаренья пирожков.

Картофель вымыть, сварить в подсоленной воде, немного остудить, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить сырое яйцо, посолить, всыпать муку и замесить тесто. Мясо пропустить через мясорубку, добавить размятые вилкой яйца, обжаренный лук, соль, перец. Все хорошо перемешать. Из теста сформовать шарики, подсыпая понемногу муку, сделать из них лепешки, положить начинку и защипать пирожки. Жарить на сковороде в кипящем масле. Подавать в горячем виде, полив маслом или сметаной.

# Картофельники с капустой

0,5 кг картофеля, 500 г капусты, 1 луковица, 1 яйцо, соль по вкусу.

Отварить картофель, размять его с солью, добавить яйцо и муку. Нашинковать капусту, лук мелко нарезать, спассеровать в масле, потушить с капустой. Сформовать из картофельного теста шарики, раскатать каждый в лепешку, положить начинку из капусты, защипать края. Опустить картофельники в кипящую подсоленную воду. Готовые картофельники должны всплыть.

Подать к столу со сметаной, куриным жиром или топленым маслом.

# Кугель картофельный (запеканка)

1 кг картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1/4 стакана мацемела или муки, 1 ч. ложка соли, 1/8 ч. ложки перца, 2 яйца, 3 ст. ложки жира.

Очищенные овощи натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, добавить взбитые яйца и все остальные продукты, хорошо перемешать, смазать форму или глубокую сковороду, выложить в нее смесь и запекать в духовке на среднем огне, пока не подрумянится.

Вместо сырого можно использовать вареный картофель.

# Кугель картофельный со шкварками

1 кг картофеля, 2 ст. ложки жира домашней птицы, 2–3 ст. ложки шкварок, 2 яйца, соль, перец, 1 ст. ложка сухарей.

Картофель отварить в подсоленной воде. Слить воду, картофель истолочь деревянным пестиком, добавить жир, шкварки, яйца, поперчить. Глубокую сковороду хорошо смазать жиром, обсыпать сухарями, выложить картофельную массу, выровнять, смазать немного жиром и запечь в духовом шкафу.

# Кугель картофельный с мясом

700—800 г картофеля, 1 яйцо, 1–2 луковицы.

*Начинка:* 200 г вареного или жареного мяса, 2–3 ст. ложки жира, 1–2 яйца, соль, перец.

Картофель сварить в подсоленной воде, слить воду Картофель потолочь до исчезновения комочков, добавить яйцо, положить 1 столовую ложку жира, соль. Мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную, обжаренную с маслом луковицу, рубленые крутые яйца, соль и перец. На смазанную маслом сковороду или в неглубокую форму уложить половину картофеля, выложить на него начинку, сверху уложить остальной картофель. Разровнять, смазать желтком. Запечь в духовом шкафу.

При подаче на стол полить жиром.

# Цимес картофельный с мускатным орехом

250 г картофеля, 100 г чернослива, 10 г меда, 5 г сахара, 10 г куриного жира, 1 мускатный орех, соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезать кружками, уложить на сковороду, добавить размоченную мякоть чернослива, мед, сахар, жир, залить водой, в которой замачивали чернослив, и тушить на малом огне, постоянно помешивая. Блюдо готово, когда оно загустеет, а картофель приобретет цвет сливы. Заправить блюдо щепоткой мускатного ореха, солью. Подавать как гарнир к жареному гусю или как самостоятельное блюдо.

# Цимес из картофеля, изюма и чернослива

700 г картофеля, 0,5 стакана изюма, 200 г чернослива, 1/3 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезать крупными дольками, сложить в сотейник, добавить масло, промытый изюм, освобожденный от косточек чернослив, толченую корицу, сахар и соль. Залить продукты водой так, чтобы они были покрыты лишь наполовину, закрыть крышкой и варить на слабом огне до готовности. Подавать в горячем виде.

# Цимес с картофелем и черносливом

0,5 кг картофеля, 156 г чернослива, соль на кончике ножа, 50 г куриного жира, 1 ст. ложка сахара, 0,5 стакана воды, мука.

Чернослив вымыть, замочить в холодной воде на 1–2 ч. Картофель очистить, крупно нарезать, потушить в жире под крышкой в казанке или глубокой сковороде. В полуготовый картофель добавить чернослив, сахар, подлить воды.

Продолжать тушить на небольшом огне до готовности. За 3–5 мин до готовности влить болтушку из воды и муки.

# Рыба фальшивая

1 кг картофеля, 2 яйца, 100 г растительного масла, 4–5 луковиц, соль, перец черный молотый по вкусу.

Сырой картофель очистить, вымыть и, натерев на мелкой терке, дать постоять 5 минут, затем слить жидкость, натереть на мелкой терке луковицу, положить яйца, добавить соль и перец. Хорошо размешать. Испечь на сковороде с жиром оладьи. Оставшийся лук мелко нарезать и обжарить с жиром до розового цвета. Уложить оладьи в сотейник, влить полстакана бульона. Поставить на небольшой огонь в духовой шкаф на 30 минут.

Подавать с хреном или солеными огурцами.

# Капуста, фаршированная мясом

1 кочан капусты, 400 г говядины, 1/3 стакана риса, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, перец, соль по вкусу.

Отварное мясо пропустить через мясорубку, добавить вареный рис, пассерованный лук, сырое яйцо, соль, перец и хорошо размешать.

Небольшой кочан капусты отварить до полуготовности (20 мин), предварительно вырезав кочерыжку.

В дуршлаг положить чистую влажную марлю. С остывшего кочана снимать по очереди листья, промазывать их фаршем и снова собирать в дуршлаге в кочан. Поднять марлю, закрутить сверху, чтобы придать кочану привычную форму. Через несколько минут лишняя жидкость стечет, тогда марлю снять, перевернуть кочан на противень и запечь в духовом шкафу.

# Капуста, фаршированная рисом и изюмом

1 кг капусты, 1 ст. ложка риса, 1 ст. ложка изюма, 1 ч. ложка миндаля (измельченного), 30 г белой булки, 2 ст. ложки гусиного или куриного жира, 1 ч. ложка сахара, 1 мускатный орех, соль по вкусу.

Средней величины плотный кочан капусты освободить от верхних листьев, промыть. Острым ножом вырезать сердцевину с кочерыжкой, оставив слой верхних листьев толщиной около 1 см. От кочерыжки отрезать верхушку. Обварить вырезанную капусту кипятком, мелко порубить и смешать с жиром и промытым рисом. Прибавить мелкий изюм, толченый миндаль, сахар, мускатный орех, поджаренный на жире мякиш булки, немного соли. Все это хорошо перемешать и плотно заполнить массой выдолбленную капусту. Закрыть отрезанной от кочерыжки крышечкой, покрыть капустными листами и хорошо обвязать ниткой кочан, чтобы не выпала начинка. Поместить в кастрюлю, залить горячей водой либо бульоном. Варить 1–1,5 ч. Осторожно вынуть кочан и обжарить в глубокой сковороде до темно-желтого цвета, периодически обливая соусом. Прежде чем подать к столу, убрать нитку и поставить на блюдо.

# Котлеты из белокочанной капусты

1 кг капусты, 1 яйцо, 1/2 стакана муки, соль по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла.

Очищенную капусту порезать на 4 части, промыть, залить холодной подсоленной водой, отварить в течение 3–5 мин. Отбросить капусту на дуршлаг, дать стечь (воду можно использовать для приготовления супа). Остудить, отжать, пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, муку, тщательно перемешать. Фарш должен получиться густым. Обжарить котлеты, выкладывая фарш ложкой на горячую сковороду, смазанную растительным маслом. Подать к столу со сметаной или любым другим соусом. Можно потушить котлеты в соуснике.

# Кугель из кабачков и капусты

3/4 стакана мацемела, 9 яиц, 100 г сметаны, 60 г сливочного масла, 120 г капусты, 120 г кабачков, 40 г салата, 20 г петрушки, 160 г молока, соль по вкусу.

Яичные белки взбить, влить молоко, перемешать, добавить мацемел. Капусту белокочанную, кабачки, салат, очищенные и промытые, мелко нашинковать и тушить с маслом и сметаной до готовности, затем сложить все это в формочку, смазанную маслом, залить яичномолочной массой и запечь.

# Капуста цветная жареная

2-3 головки цветной капусты, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Цветную капусту перебрать, разделить на кочешки. Яйца взбить с солью. Разогреть сковороду с растительным маслом. Каждый кочешок обмакнуть в яйцо, затем запанировать в муке, уложить в один слой на сковороду. Обжарить на небольшом огне без крышки до золотистой корочки. Цветную капусту можно использовать как гарнир к мясу или как самостоятельное блюдо со сметаной.

# Капуста цветная с овощами

*Соотношение продуктов — по вкусу.*

Подготовленную цветную капусту отварить на сильном огне в подсоленной воде в течение. 3–5 мин. Уложить на сковороду, добавить толченый чеснок, растительное масло, по желанию — помидоры и перец сладкий. Обжарить со всех сторон на сильном огне. Готовую капусту оставить под крышкой на 10 мин, после чего подать на стол как самостоятельное блюдо к завтраку.

# Капуста цветная с рисом

500 г цветной капусты, 25 г риса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 мускатный орех, соль по вкусу.

Капусту залить кипятком и отварить вместе с предварительно замоченным рисом. Слить воду, добавить тертый мускатный орех и обжарить в масле до готовности.

# Капуста цветная в тесте

1,5 кг цветной капусты, 200 г мацемела, 1,5 стакана сметаны, 150 г сливочного масла, 4 яйца, сода — на кончике ножа, сахар, соль по вкусу.

Сварить цветную капусту, разобрать на отдельные кочешки. Взбить яйца, добавить сметану и мацемел, затем немного соды, соль, сахар по вкусу. Размешать до получения однородной массы. Обвалять кочешки в этом тесте и жарить их на раскаленной сковороде.

# Салат из свеклы с луком

2 свеклы, 1 луковица, 0,5 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сметаны, 1–2 ч. ложки 3 %-ного уксуса, 0,5 ст. ложки муки, соль.

Свеклу сварить в кожуре, можно испечь. Очистить, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Лук обжарить в растительном масле, добавить муку. Помешивая, продолжать обжаривать до тех пор, пока мука не приобретет розоватый цвет. Добавить свеклу, сметану, сахар, уксус, соль. Все перемешать и прокипятить в течение 2–3 мин. Подавать в холодном виде к мясу или как самостоятельное блюдо.

# Свекла со сливками

3 стакана свеклы, 1 стакан сока лимона, 0,5 стакана воды, 1,5 стакана картофельной муки, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка соли.

Отварную или печеную свеклу нарезать ломтиками и проварить в воде с лимонным соком около 15 мин, слить воду. Смешать в кастрюле муку со сливками и прогреть на слабом огне около 5 мин, постоянно помешивая. Положить в кастрюлю вареную свеклу и сливочное масло, посолить и варить еще 5 мин.

# Свекла кисло-сладкая

1 кг мелкой, свеклы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. л. картофельного крахмала, 1 ч. ложка соли, 1/3 ст. ложки сахара, щепотка перца, 2 ст. ложки лимонного сока.

Залить свеклу водой так, чтобы вода только покрывала ее и варить 30 мин (до готовности). Слить воду, оставив один стакан отвара для соуса, остудить свеклу, очистить и нарезать ломтиками толщиной около 3 мм. Смешать свекольный отвар с сахаром, солью, перцем, маслом и лимонным соком и довести до кипения. Развести крахмал в 2-х ст. ложках холодной воды и влить в кипящий соус, постепенно помешивая. Проварить соус на малом огне 2 мин. затем положить в него свеклу и варить еще 2 мин. Подавать свеклу горячей или холодной.

# Чернослив со свеклой

450 г чернослива, 3 стакана тертой свеклы, 0,5 ч. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки уксуса.

Положить все продукты в кастрюлю, перемешать, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 25 мин (пока чернослив не станет мягким). Подавать как гарнир к мясу и птице.

# Кугель свекольный

1 свекла, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 2–3 яйца, 1 ч. ложка сахара, 2–3 ст. ложки мацемела, сода, перец, соль.

Испечь или сварить в кожуре свеклу, очистить се, натереть на мелкой терке, добавить 2 ст. ложки масла, яйца, сахар, муку, чуть-чуть соды, соль, перец по вкусу. Все хорошо перемешать. Выложить в обильно смазанную маслом и обсыпанную мукой форму. Поверхность выровнять, полить оставшимся жиром и посыпать мукой. Выпекать в средне нагретом духовом шкафу.

Готовую запеканку немного остудить, выложить на блюдо.

При подаче на стол полить сливочным маслом.

# Морковь глазированная

1 кг моркови, 3 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка корицы.

Очистить морковь и нарезать кружочками толщиной около 8 мм, отварить ее в соленой воде до мягкости (15 мин). Растопить жир, добавить сахар, корицу и морковь и варить на среднем огне, осторожно помешивая, чтобы не поломать кружочки моркови, около 10 мин. Морковь должна покрыться золотистой глазурью.

# Суфле из моркови

750 г моркови, 1 ст. ложка топленого масла, 2 ст. ложки муки, 300 г молока, 3 яйца, зелень петрушки, соль, черный молотый перец (по желанию).

Нарезать морковь кружочками и сварить в подсоленной воде. Затем отцедить и растереть в пюре.

Из муки, топленого масла и молока приготовить соус. Смешать его с морковным пюре, добавить мелко нарезанную петрушку, соль, перец, растертые желтки и взбитые в густую пену белки.

Массу выложить на смазанный маслом противень и поставить в умеренно горячую духовку на 20 мин.

Суфле подается к мясу или рыбе.

# Цимес морковный «золотой»

750 г моркови, 2 ст. ложки жира. 1 /2 ч. ложки соли, 1 стакан воды, 1 /2 стакана изюма, 1 стакан чернослива, 6 ст. ложек жженого сахара, 0,5 ч. ложки корицы, 1/4 ч ложки молотой гвоздики, 1 ст. ложка сока лимона, 2 ст. ложки апельсиновых цукатов, 2 ст. ложки меда.

Нарезать очищенную морковь кружочками толщиной около 3 мм. разогреть жир, положить в него морковь и припустить 5 мин. Добавить воду, сахар и довести до кипения, положить остальные продукты и тушить на малом огне 2 ч. Следить, чтобы цимес не пригорел и, если понадобится, добавить воды (кипятка), затем снять крышку и оставить цимес на малом огне еще на 20 мин.

Цимес не должен быть сухим, но и не жидким, как суп.

# Цимес морковный с черносливом и лимоном

500 г моркови, 150–200 г чернослива, 1 небольшой лимон, 2 ст. ложки сахара, 1/3 ч. ложки соли, 1/3 ч. ложки корицы, 2 ст. ложки сливочного масла.

Морковь нарезать кубиками, положить в сотейник, добавить масло и немного обжарить. Затем влить стакан горячей воды, посолить и варить на слабом огне до мягкости. Промытый и освобожденный от косточек чернослив, натертый вместе с цедрой лимон и сахар добавить к моркови. Все перемешать и потушить еще 10–15 мин. Готовое блюдо при подаче на стол посыпать корицей, смешанной с сахаром.

# Цимес морковно-яблочный

4 стакана тертой моркови, 1 ст. ложка муки, 3/4 стакана тертых яблок, 3 ст. ложки сливочного масла, 0.5 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 1/4 ч. ложки мускатного ореха.

Положить все продукты в кастрюлю, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 2 часа (до полной готовности). Если необходимо, добавить немного воды (кипятка).

# Цимес из моркови, яблок и изюма

600—700 г моркови, 1 стакан изюма без косточек, 2 кислых яблока, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 /3 ч. ложки соли.

Морковь вымыть, очистить и мелко нарезать соломкой, кубиками или кружочками. Поместить в сотейник, немного посолить, добавить ложку масла, немного воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, огонь убавить и варить под крышкой до мягкости. Изюм перебрать, хорошо промыть, яблоки очистить от кожуры и нарезать мелкими кусочками. Все это положить в морковь, добавив сахар и 2 ложки сливочного масла. Перемешать и подержать на огне еще 15 мин. Вода должна вся выпариться. Блюдо подавать в горячем виде. При желании можно полить цимес сметаной.

# Цимес из моркови с кнедликами

700-800 г моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана изюма, соль по вкусу.

*Кнедлики*: 3–4 ст. ложки манной крупы, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец черный молотый по вкусу.

Морковь нарезать кубиками, положить в сотейник с растопленным маслом, слегка обжарить, влить немного воды так, чтобы вода наполовину покрыла морковь. Накрыть посуду крышкой и тушить до полуготовности. Затем добавить изюм, соль, сахар, на поверхность уложить готовые кнедлики, довести блюдо до готовности.

*Приготовление кнедликов*. К остывшей густой манной каше добавить яйцо, масло, соль и перец, все тщательно перемешать Из этой массы сформовать шарики-кнедлики и запечь их в духовке на смазанном маслом противне.

# Цимес с сухофруктами

400 г моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки риса, 100 г чернослива, 50 г кураги, 100 г изюма, 2 яблока, 1,5 ст. ложки сахара, пол-лимона, 1/3 ч. ложки соли.

Мелко нарезанную морковь положить в сотейник и обжарить в сливочном масле. Влить стакан горячей воды, положить промытый рис и варить на небольшом огне до полуготовности. Добавить сухофрукты, удалив из чернослива косточки, очищенные и мелко нарезанные яблоки, разрезанный на дольки вместе с цедрой лимон и сахар. Все хорошо размешать и на медленном огне довести до готовности. Подавать на стол можно в горячем и холодном виде.

# Баклажаны ленивые

1 кг баклажанов, 3–4 зубчика чеснока, 1/3 стакана растительного масла.

Нарезать баклажаны кружочками, не очищая их от кожуры, обжарить в растительном масле, сложить в глубокую сковороду. Каждый слой поперчить, посолить, посыпать толченым чесноком. Подлить немного подслащенной воды. Тушить 2 ч на небольшом огне. Охладить баклажаны и подать к столу.

# Баклажаны в сметане

4—5 мелких баклажанов, 4–5 луковиц, 4–5 ст. ложек масла растительного, 150 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками или кубиками, посолить и положить под гнет на 15–20 мин, чтобы стек горький сок. Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле и переложить в сотейник. Затем обжарить баклажаны и добавить к ним жареный лук, поперчить, залить сметаной, при необходимости добавить соль. Тушить на слабом огне 15–20 мин.

Подавать в теплом или холодном виде.

# Баклажаны в томатно-сметанном соусе

2 баклажана, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 4 ст. ложки сметаны, 2 головки чеснока, 2 ст. ложки муки, зелень петрушки и кинзы по вкусу.

Баклажаны обмыть, срезать концы, очистить от кожицы, ошпарить, нарезать кружочками толщиной 1 см, слегка посолить, обвалять с обеих сторон в муке или мацемеле и обжарить в масле. Готовые баклажаны переложить на блюдо, чередуя с мелко нарезанным чесноком. На сковороду, где жарились баклажаны, положить сметану, томат-пюре, дать прокипеть и затем залить этим соусом баклажаны. Сверху обильно посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и кинзы.

# Баклажаны с орехами

4 баклажана, 1 стакан очищенных грецких орехов, соль, перец, 1 головка чеснока, уксус.

Баклажаны вымыть и испечь до мягкости. Положить их между двумя досками под гнет на 30–40 мин, чтоб вытек сок. Растолочь в ступке орехи и чеснок. Деревянной лопаткой растереть баклажаны, добавить чеснок и орехи, растирать до получения пастообразной массы. Соль, перец и уксус добавить по вкусу.

Подать с отварным картофелем.

# Баклажаны по-нижегородски

2 баклажана, 2 моркови, 1 луковица, 2 помидора, 1/3 стакана растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Баклажаны с кожурой нарезать кружками. Немного обжарить с двух сторон в подсолнечном масле, добавить тертую морковь, мелко нарубленный лук, измельченную петрушку, мелко нарезанные помидоры, залить сметаной, посолить, тушить до готовности.

# Баклажаны, тушеные с мясом

3 баклажана, 500 г мяса, 2–3 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 200 г томатного соуса, соль, сахар по вкусу.

Баклажаны с кожурой нарезать кружками, обжарить, уложить в сковороду, перемежая слои баклажанов со слоями мясного фарша, обжаренного с луком. Залить томатным соусом, тушить до готовности. Подать блюдо горячим.

# Баклажаны фаршированные

4 баклажана, 300 г говядины или баранины, 50 г белого хлеба, 3–4 луковицы, 1 яйцо, 100 г растительного масла, 2–3 зубка чеснока, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа и петрушки, соль, перец, сухари по вкусу.

Баклажаны вымыть, очистить и сделать продольный разрез. Ложкой вынуть мякоть, мелко изрубить. Мясо нарезать кусочками, пропустить через мясорубку вместе с намоченным в воде и отжатым хлебом. Добавить в мясной фарш рубленую мякоть баклажанов, обжаренную с маслом луковицу, растертый чеснок, рубленую зелень укропа и петрушки, соль, перец, вбить яйцо. Все хорошо перемешать. Если масса окажется жидкой, добавить немного сухарей. Фаршировать ею баклажаны. На дно сковороды или небольшого противня положить нарезанный, обжаренный в масле лук, уложить баклажаны и запечь в духовке.

# Перец фаршированный

1 кг перца, 500 г мяса (говядины), 0,5 стакана риса, 3 луковицы, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки томатного соуса, соль, перец, зелень.

Сладкий перец опустить на несколько секунд в кипяток, срезать верхушки с плодоножкой, удалить семена.

Рис отварить в течение 20 мин в большом количестве воды и откинуть на сито.

Пропустить через мясорубку сырое мясо, спассеровать лук на сливочном масле, добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки.

Соединить рис с мясным фаршем, хорошо перемешать и заполнить этой смесью стручки перца. Каждый стручок прикрыть верхушкой.

Уложить в сотейник стручки перца верхушками вверх плотно, залить томатным соусом. Тушить на слабом огне 1,5 ч.

# Кабачки жареные

0,5 кг кабачков, 3 ст. ложки муки, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сметаны, 30 г орехов, 10 г кинзы, соль по вкусу.

Для жаренья надо выбирать некрупные кабачки с мелкими зернами. Кабачки промыть, очистить от кожицы и снова промыть, нарезать кружочками, толщиной 1–1,5 см, посолить, обвалять в муке (мацемеле) и обжарить с обеих сторон в масле до образования румяной корочки. Если после обжаривания кабачки окажутся жесткими, их надо накрыть крышкой и подержать на слабом огне 5—10 мин. Готовые кабачки залить сметаной, добавить мелко нарубленные грецкие орехи и нарезанную кинзу. Соус из сметаны, грецких орехов и кинзы можно подавать отдельно.

# Огурцы тушеные

0,5 кг огурцов, 0,5 стакана бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка уксуса, 30 г хлеба.

Большие свежие огурцы очистить от кожуры, разрезать вдоль, очистить от семечек. Налить в глубокую сковороду немного мясного бульона и уксуса, добавить жир, сахар, соль и потушить огурцы. В конце добавить хлебный мякиш.

Вместо бульона огурцы можно тушить на воде и растительном масле.

# Кугель из лука

6 яиц, 3 стакана репчатого лука, 1/3 стакана мацемела, 1/5 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки перца, 4 ст. ложки растопленного жира.

Растереть желтки, смешать с луком, солью, перцем, мукой и жиром. Добавить взбитые белки и осторожно перемешать, выложить в смазанную форму и запекать кугель на среднем огне мин 40 (пока не затвердеет).

# Кугель из шпината

1,5 кг шпината, 350 г творога, 4 яйца, 60 г брынзы, 80 г сливочного масла, 400 г молока, манная крупа.

Шпинат тщательно промыть, нарезать, отварить в молоке до полуготовности. Яйца, творог и половину размягченного масла хорошо взбить и смешать со слегка остывшим шпинатом. Добавить немного манной крупы. Оставшимся маслом смазать противень, выложить полученную массу в виде поленца, посыпать тертой брынзой, сбрызнуть маслом.

Запечь в умеренно горячей духовке, подать готовое блюдо горячим.

# Кугель из помидоров

6 помидоров, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 3/4 стакана молока, 100 г брынзы или сулугуни, зелень петрушки по вкусу.

Лук мелко нарезать, слегка обжарить в сливочном масле, добавить нарезанные помидоры и жарить вместе с луком 15 мин на слабом огне. Затем добавить муку и размешать. Полученную массу переложить на противень. Яйцо взбить, добавить молоко и залить этой смесью помидоры. Сверху посыпать тертой брынзой, мелко нарезанной петрушкой и запечь в духовке.

# Кугель овощной

500 г капусты, по 300 г брюквы и репы, 700 г моркови, 1 л молока, 3/4 стакана муки, 150 г сливочного масла, 150 г изюма, 150 г чернослива, 3 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки корицы, соль по вкусу.

Нашинковать капусту, мелко нарезать морковь, брюкву и репу и вместе припустить в небольшом количестве подсоленной воды, после чего откинуть на сито. Приготовить подливку: муку развести горячим молоком так, чтобы не было комков, и проварить в течение 10 мин. Овощи положить на смазанную маслом глубокую сковороду, добавить тщательно промытые изюм и чернослив, Посыпать сахаром и корицей и запечь в духовке.

# Овощи, тушеные с мясом

500—600 г мяса, 1–2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 150–200 г кабачков, 150 г белокочанной капусты, 2 помидора, полбаклажана, 1 небольшой соленый огурец, 1 сладкий перец, 1 небольшая молодая свекла, 1 яблоко, 2–3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, петрушки, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусками (по 2–3 на порцию), немного посолить и обжарить в сотейнике с 1 ст. ложкой масла до румяной корочки. Затем влить в сотейник воду, чтобы она полностью покрывала мясо. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить до готовности. Лук, морковь, свеклу и корешок петрушки нарезать соломкой или кубиками, помидоры подержать в кипятке 1 мин, снять кожицу и нарезать на мелкие кусочки. Все остальные овощи и яблоко очистить, нарезать мелкими кубиками и тоже положить в сотейник. Добавить соль и перец, хорошо перемешать. На небольшом огне довести блюдо до готовности. Перед подачей на стол посыпать зеленью укропа и петрушки.

# Овощи фаршированные

*Фарш:* 500 г мяса, 100 г черствого белого хлеба,2–3 яйца, 1–2 луковицы, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка зелени укропа, петрушки (рубленой), 3–4 зубка чеснока, соль, перец по вкусу.

*Овощи*: 2 кабачка средней величины, 5—б помидоров, 5–6 сладких болгарских перцев.

Кабачки очистить и нарезать кружками толщиной 5–6 см, вынуть ложкой семена и сердцевину, оставив донышки. У помидоров срезать верхушки и вынуть сердцевину. Перец вымыть, надрезать верхнюю широкую часть стручка и удалить стержень с семенами. Затем положить стручки в посуду с кипящей водой на 3–5 мин, откинуть на дуршлаг или сито.

*Приготовление фарша*. Вареное мясо пропустить через мясорубку вместе с намоченным в бульоне хлебом, добавить спассерованный лук, мелко порубленные крутые яйца, растертый чеснок, зелень укропа и петрушки, соль и перец. Овощи наполнить фаршем, помидоры накрыть верхушками. На обильно смазанный маслом противень уложить рядами все овощи. Спассеровать мелко нарезанную луковицу, добавить мякоть, вынутую из помидоров. Можно прибавить еще один мелко нарезанный помидор, подсолить, прокипятить 2–3 мин и этим залить овощи. Противень поместить в духовой шкаф и запечь овощи на среднем огне.

# Тефтели овощные с грибами

200 г моркови, 200 г капусты, 200 г картофеля, 50 г сушеных грибов, 100 г манной крупы, 50 г топленого масла, 100 г растительного масла, 4 помидора, 3 яйца, соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Отварить предварительно замоченные грибы, а также морковь, капусту, картофель. Сложить в кастрюлю, добавить 1 столовую ложку топленого масла, посолить, подлить полстакана воды, закрыть крышкой и тушить до мягкости. Остудить фарш, добавить яйца, добавить манку, перемешать, сформовать небольшие шарики, запанировать в манке. Обжарить тефтели в растительном масле, сложить в глубокую сковороду, перемежая слои тефтелей со слоями помидоров, нарезанных дольками, добавить зелень, 1/4 стакана воды, потушить в течение 20 мин. в духовке.

Вместо помидоров можно использовать сметану. Подать к столу с гарниром (картофель, гречка).

# Кукуруза по-украински

Молодые кукурузные початки очистить, сложить в кастрюлю, сверху прикрыть плотным слоем кукурузных листьев. Воды налить столько, чтоб только покрывала кукурузу. Варить 2–3 ч на небольшом огне. Подать горячую кукурузу, посыпав ее солью.

# Бобы с грушами

500 г бобов, 500 г груш, 2 ст. ложки муки, 0,5 стакана бульона, пол-лимона, гвоздика, сахар, соль по вкусу.

Сахарные бобы сварить в воде, откинуть на дуршлаг, выложить на блюдо. На них положить разрезанные на четвертинки груши, немного сахара, цедру, дольки лимона, гвоздику и полить слегка поджаренной и разведенной в бульоне слегка поджаренной мукой. Это блюдо должно быть сладким.

## Бобы в кисло-сладком соусе

750 г бобов, 4–5 ст. ложек жира, 3–4 ст. ложки 3 %-ного уксуса, цедра лимонная, 1 ч. ложка сахара, перец.

Бобы замочить в холодной воде на 3–4 ч. Затем варить в воде с жиром и солью до готовности, откинуть на дуршлаг, прибавить уксус, сахар или сахарный сироп, цедру, немного перца и стушить в глубокой сковороде.

# Фасоль отварная с чесноком

1 стакан фасоли, 1–2 зубка чеснока, 2 ст. ложки гусиного или куриного жира, соль по вкусу.

Заранее замоченную фасоль отварить в небольшом количестве воды на слабом огне. Посолить. Когда жидкость полностью выкипит, а фасоль станет мягкой и немного подсохнет, положить в кастрюлю растертый чеснок и жир со шкварками. Дать постоять на слабом огне 3–4 мин и подавать к столу.

# Цимес из фасоли с черносливом

1 стакан фасоли, 3–4 моркови, 200 г чернослива, 100 г меда, 2 ст. ложки сливочного масла, 2–3 ст. ложки измельченных орехов.

Фасоль вымыть, замочить на 10–12 ч и отварить в этой же воде. Морковь мелко нарезать, немного подсолить, добавить столовую ложку масла, немного воды и тушить до готовности. Вареную фасоль процедить через дуршлаг, соединить с морковью, промытым черносливом, медом и остальным маслом. Хорошо перемешать и подержать на малом огне еще 10–15 мин. При подаче на стол посыпать измельченными и поджаренными орехами.

# Голубцы с фасолью

300 г фасоли, 400 г капусты, 100 г лука, 80 г растительного масла, 80 г томата-пасты, сушеный сладкий перец, зелень, перец красный, соль по вкусу, сахар на кончике ножа.

Замоченную фасоль сварить и растереть. Нашинкованный лук обжарить в растительном масле, посолить, добавить красный молотый перец и снять с огня. Фасоль соединить с луком, добавить зелень, перемешать.

Очистить капусту, вырезать кочерыжку, отварить, обдать холодной водой, разобрать на листья, отбить утолщенные части. Завернуть начинку в капустные листья. Сложить голубцы в сотейник, положив между рядами стручки сушеного сладкого перца, предварительно замоченного в горячей воде.

Приготовить соус из томатной пасты, соли, сахара и перца. Залить голубцы соусом и тушить на слабом огне до готовности.

# Соусы

Большинство мясных, рыбных и овощных блюд подают с каким-либо соусом. Из одного и того же продукта благодаря соусам можно приготовить самые разные по вкусу и аромату блюда. В еврейской кухне очень популярны разнообразные соусы из хрена.

# Хрен

250 г корня хрена, 0,5 стакана столового уксуса, соль по вкусу, 1 ч. ложка сахара, 1 стакан воды.

Очищенный и хорошо промытый в холодной воде корень хрена натереть на терке, положить в керамическую посуду. Влить воду, уксус, добавить соль, сахар и размешать. Хранить соус в закрытой посуде, подавать к мясу, рыбе, холодцу, заливному.

# Хрен на свекольном рассоле

200-300 г корня хрена, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Хрен хорошо вымыть и натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Быстро поместить в стеклянную посуду, добавить соль и сахар, залить кипятком плотно прикрыть крышкой и дать остыть. В охлажденный хрен влить свекольный рассол, размешать и плотно укупорить.

Хранить в темном прохладном месте.

# Соус из хрена и булки

200 г корня хрена, 70 г булки, 1 ст. ложка сахара, 3 стакана воды.

Натереть на мелкой терке хрен, залить горячей водой, добавить мякиш булки, сахар, соль и прокипятить в закрытой посуде. Охладить. Влить лимонный сок и хорошо перемешать. Соус рекомендуется подавать к холодной говядине, телятине, холодцу, рыбным блюдам.

# Соус из хрена и яблок

200 г корня хрена, 2 яблока, 2 ч. ложки сахара, сок половины лимона, 2 стакана воды.

Натереть на мелкой терке промытые и очищенные кислые яблоки (антоновские). Залить небольшим количеством горячей воды, добавить сахар, проварить и охладить. Натереть на мелкой терке промытый, очищенный хрен, соединить с яблочным пюре, добавить подготовленный лимонный сок и перемешать до однородной массы. Этот соус хорош к жаркому, тушеному мясу и к рыбным блюдам.

# Соус со свеклой и орехами

200 г корня хрена, 1/3 стакана орехов, 1 свекла, 1 ч. ложка меда, сок лимона по вкусу.

Натереть на мелкой терке хрен и обдать кипятком или слегка проварить для удаления горечи. Мелко порезать и истолочь в деревянной или фарфоровой ступке орехи. Соединить хрен с орехами, добавить очищенную, промытую и натертую на мелкой терке свеклу, мед и лимонный сок. Хорошо перемешать. Соус рекомендуется подавать к холодной говядине, телятине, холодцу.

# Соус с помидорами и орехами

3—4 помидора, 1 ст. ложка орехов, 1 ч. ложка зелени петрушки и укропа, 2 зубка чеснока, соль по вкусу.

Орехи смолоть и истолочь. Спелые вымытые помидоры очистить от кожицы и протереть через сито или взбить миксером. Соединить ореховую кашицу с помидорами и мелко нарубленным чесноком. Можно добавить измельченную зелень петрушки. Хорошо перемешать.

Соус подают к мясным блюдам, заправляют им овощные салаты.

# Соус ореховый с фруктовым соком

1 стакан яблочного сока, 2 ст. ложки орехов, 1–2 ч. ложки сока лимона.

Орехи смолоть, истолочь и соединить с яблочным соком, добавить лимонный сок и взбить до получения однородной массы. Подавать к отварному мясу и птице.

# Соус масляный с медом

4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сока лимона, 1 ст. ложка меда, 1 ч. ложка зелени петрушки.

Оливковое или кукурузное масло, мед и лимонный сок размешать до получения однородной смеси. Можно добавить зелень петрушки. Этот соус подходит к овощным салатам (из свеклы, капусты, моркови).

# Соус лимонный

1 стакан бульона, пол-лимона, 0,5 ч. ложки сахара, 150 г белой булки.

В мясном бульоне прокипятить лимонные кружки, сахар, мякиш булки. Приготовленный соус хорош к отварной телятине и курице.

# Соусы-заливки

1. 2 части растительного масла смешать с 1 частью лимонного сока или разбавленного уксуса. Добавить соль по вкусу.

2. Смешать 2 части сметаны с 1 частью лимонного сока.

3. Смешать 4 части майонеза, 3 части сливок, 3 части толченых орехов и перемешать. Подать к фруктовым салатам.

4. Смешать томат-пюре (3 части), крутые яйца (3 части), сливочное масло (1 часть), белое вино (1 часть) и столовую горчицу (1 часть). Использовать для приготовления блюд из домашней птицы.

# Майонез домашний

2 желтка, 1/4 ч. ложки горчицы, 1 ч. ложка уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, соль, сахар по вкусу.

Смешать желтки, горчицу и уксус, взбить миксером или веничком, пока желтки не загустеют. Не прекращая взбивания, влить масло по капле, иначе майонез свернется. Когда треть масла будет влита, можно добавлять его большими порциями. Заправить соус солью и сахаром.

# Уксус малиновый

В поллитровую бутылку насыпать на 4 пальца малины, налить уксус, завязать тряпочкой бутылку и поставить на солнце для очистки. Когда уксус покраснеет и будет иметь запах малины, его надо перелить через воронку с фильтром в бутылку и закупорить.

Использовать для блюд из домашней птицы.

# Рассол свекольный

2 кг красной столовой свеклы вымыть, очистить, нарезать на крупные куски. Поместить в эмалированную или стеклянную посуду, залить двумя литрами холодной воды, накрыть посуду крышкой и поставить в теплое место для брожения. Через 2–3 дня на поверхности рассола начнет появляться пена, которую следует удалять. Когда рассол станет готовым и приобретет кислый вкус, его надо процедить, свеклу удалить, а рассол хранить в холодильнике.

На свекольном рассоле готовят хрен, а также горячие и холодные свекольники.

# Блюда из молочных продуктов

Из молока готовят молочные каши, лапшу и вермишель. Из творога — разнообразные кугели, запеканки, творожники, оладушки.

В течение двух дней еврейского праздника Шавуот принято есть молочную и молочно-мучную пищу с медом (молочный суп, сырники или блинчики с творогом, пироги и ватрушки), потому что в этот день отмечается дарование евреям священной книги Торы, которая питает изучающих ее, как молоко и мед.

# Топленое молоко

Вскипятить молоко, затем поставить в духовку или в печь на слабый огонь на 2–3 ч, пока не зарумянится пенка. Утопить пенку в молоко, дождавшись второй — снова утопить. Из 1–3 л кипяченого молока получится 1,5–2 литра топленого.

# Творожник с изюмом

750 г творога, 7 яиц, 400 г сахара, 125 г масла, 100 г изюма, 100 г цукатов, ванильный сахар, 2–3 ст. ложки картофельной муки.

Творог растереть в миксере, добавить желтки, масло и сахар, продолжать растирать, пока не получится однородная масса. Изюм и цукаты смешать с картофельной мукой, чтобы не опали на дно и прибавить к творожной массе. Взбить белки в крепкую пену и осторожно вмешать ее в творожную массу. Форму смазать маслом и выложить в нее массу. Выпекать около часа. Проверить готовность спичкой.

# Творожник с орехами и урюком

500 г творога, 1 стакан очищенных орехов, 150 г урюка, 0,5 стакана муки, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1/3 стакана сахара, 1/3 ч. ложки соли.

Орехи растолочь и соединить с мелко нарубленным урюком. Свежий нежирный творог протереть через сито, взбить с мацемелом или мукой, добавить желток сахар и растопленное масло. Все это хорошо перемешать, соединить с орехами и урюком, осторожно ввести, помешивая, взбитый в пену белок аккуратно вымешать. Выложить в форму, смазанную маслом, и запечь.

Подать со сметаной.

# Творожники с морковью

400 г моркови, 300 г творога, 2 ст. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана муки или манки, ст. ложки масла, соль на кончике ножа.

Очистить морковь, порезать, сложить в кастрюлю, добавить полстакана воды, 0,5 столовой ложки сливочного масла и сварить, часто помешивая, чтобы морковь не пригорела.

Готовую морковь протереть через сито, смешать с творогом, добавить муку или манную крупу, сырые яйца, сахар, соль, все перемешать.

Сделать небольшие круглые лепешки, обжарить их на сковороде в масле, а затем слегка запекать в духовке.

Подать к столу со сметаной, молоком или фруктовым соком.

# Латкес творожные

2 яйца, 0,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 2 стакана отжатого творога, 1 стакан муки, жир для жаренья.

Отделить яичные белки от желтков, желтки растереть с солью и сахаром, добавить творог и просеянную муку, хорошо перемешать. Взбить белки в пену, добавить к творожной массе и осторожно перемешать. Налить В сковороду масло, чтобы оно покрывало дно слоем в 0,5 см, хорошо разогреть и выкладывать тесто на сковороду столовой ложкой. Жарить с обеих сторон, пока не подрумянятся. Подавать горячими со сметаной.

# Кугель из творога и каши

300 г творога, 2 ст. ложки сахара, 2 стакана рассыпчатой каши, 1 яйцо, изюм, курага, чернослив (по желанию).

Растереть творог с сахаром. Соединить с любой кашей (манной, рисовой, гречневой, овсяной, пшенной), вбить яйцо, положить изюм, курагу или чернослив, хорошо перемешать. Если масса получилась редкой, добавить немного сухой манной крупы. Выложить полученную массу в форму или глубокую сковороду, предварительно смазанную жиром. Выпекать на плите или в духовке в течение 20 мин. Готовый кугель порезать на куски, подать со сметаной, джемом или вареньем.

# Кугель с сыром

250 г сыра, 4 желтка, 2 белка, 1 стакан молока, 2 ст. ложки мацемела, 40 г сливочного масла.

Растопить в маленькой кастрюле тертый сыр, добавить желтки, молоко и мацемел. Тщательно все перемешать до образования кремообразной массы. Добавить взбитые в крутую пену белки. Форму, смазанную маслом, заполнить на три четверти массой и поставить на 5—б мин на слабый огонь, а потом на 8 мин на более сильный.

# Блюда из круп и макаронных изделий

Из круп готовят разнообразные каши с добавлением сливочного масла, корицы, сахара. Особенно популярны разварные, полужидкие молочные каши. Очень часты в меню кугели из риса, манной крупы, лапши. Нудлэн, фарфелах, манделах и другие макаронные изделия могут добавляться в цимесы и каши.

# Каша из овсяных хлопьев

2 стакана воды, 0,5 стакана овсяных хлопьев, 1 ч. ложка сахара, молоко, сливочное масло, соль.

В кипящую подсоленную воду всыпать овсяные хлопья, помешать. Варить 5–8 мин. на слабом огне. Ближе к концу варки добавить сахар. Если каша слишком густая, добавить еще молока. Заправить сливочным маслом.

Кашу можно приготовить и так: вечером в кипящее молоко всыпать соль, сахар, хлопья. Вскипятить, закрыть плотно крышкой. Не варить! Утром подогреть, добавив масло.

# Гречневая каша

Перебрать гречневую крупу и подсушить ее на сковороде. Залить холодной водой так, чтобы она только покрыла крупу. Довести до кипения, посолить и уменьшить огонь. По мере выкипания доливать горячей водой по четверти стакана 2–3 раза. В готовую кашу положить кусочек сливочного масла. Поставить в теплую духовку на 20 мин или завернуть кастрюлю в бумагу и оставить упревать в тепле.

Подать кашу с молоком, сахаром или со сметаной.

# Фасоль с гречкой

1 стакан фасоли, 1 стакан гречки, жир, соль.

Замочить фасоль на 5–6 ч в холодной воде. Набухшую фасоль поставить варить в небольшом количестве воды на маленьком огне до полного выкипания. Гречку перебрать, промыть, сварить до полуготовности. В кастрюлю положить гусиный жир (сливочное или топленое масло), выложить фасоль, посолить, протушить на маленьком огне до появления коричневой корочки. Соединить фасоль с гречкой, накрыть крышкой, поставить в духовку под крышку, довести до готовности.

Подавать как гарнир к мясным блюдам или как самостоятельное блюдо.

# Рисовая каша по-восточному

1 кг риса, 2 л молока, 2 стакана воды, 75 г масла, 2–3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка корицы, соль по вкусу.

Перебрать и промыть рис. В кастрюлю налить воду, посолить, дать закипеть, всыпать рис. Когда вода вновь закипит, в три приема налить молоко, каждый раз доводя до кипения. Рис все время помешивать. Когда каша загустеет, снять с огня, дать постоять 5 мин под крышкой. Затем выложить кашу на тарелки, полить растопленным сливочным маслом, посыпать сахаром или пудрой и толченой корицей.

## Манная каша с курагой

3—4 ст. ложки манной крупы, 1 л молока, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу, сливочное масло, 2 ст. ложки кураги.

Замочить курагу.

В горячее молоко всыпать сахар, соль и манную крупу, все время помешивая. Довести до кипения, уменьшить огонь и, непрерывно помешивая, варить 5 мин. Курагу порезать, положить в кашу, дать вскипеть и снять с огня. Дать каше постоять в тепле 10–15 мин и подавать со сливочным маслом.

Можно добавить в кашу изюм.

Плов с тыквой и фруктами

1,5 стакана риса, 500 г тыквы, 2 яблока, 1–2 айвы, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана сливочного масла, соль по вкусу.

Очистить свежие яблоки и айву от кожицы, удалить семена, разрезать на мелкие кубики и смешать с промытым изюмом. Растопить в кастрюле часть масла, покрыть дно ломтиками тыквы, очищенной от зерен и кожицы, на тыкву насыпать третью часть промытого риса, положить слой фруктовой смеси, засыпать рисом, снова положить слой фруктовой смеси и засыпать остальным рисом. Блюдо полить оставшимся маслом и залить подсоленной водой так, чтобы был прикрыт верхний слой риса. Кастрюлю накрыть крышкой и варить плов на слабом огне в течение часа.

## Плов с изюмом

1 кг риса, 150 г изюма, 250 г растительного масла, 2–3 луковицы, 400 г моркови, соль по вкусу.

Перебрать рис и замочить его. Разогреть в казанке масло, положить нарезанные морковь и лук, жарить 10–15 мин. Налить 3–4 стакана кипящей воды, добавить хорошо промытый изюм, дать покипеть 5–7 мин. Положить рис и налить воды столько, чтобы она на 1 см покрывала его. После того как рис впитает всю воду, плотно закрыть казанок крышкой, варить плов на слабом огне еще 25 минут. Готовый плов перемешать, выложить на блюдо горкой.

Подать с гранатами.

# Крупеник по-еврейски

Потроха одного гуся, 30 г сушеных белых грибов, 60 г моркови, 40 г петрушки, 50 г свеклы, 40 г репчатого лука, 200 г перловой крупы, 50 г фасоли, 10 г зелени петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Гусиные потроха очистить и хорошо промыть, лапки гуся опалить, снять шкурку, заложить в кипящую воду, отварить до готовности, охладить, отделить мясо от костей и снова положить в отвар. Перебранную крупу всыпать в отвар и варить до готовности. Предварительно отварить почти до готовности сушеные белые грибы.

Морковь, корень петрушки, свеклу натереть на крупной терке; лук нарезать полукольцами, залить овощи водой, добавить нарезанные соломкой грибы и варить до готовности. Отвар с вареными овощами и грибами долить к отвару с кашей и потрохами, заправить по вкусу солью и молотым перцем, довести до кипения, снять с огня и посыпать зеленью петрушки.

Подать в супнице, положив туда предварительно сваренную фасоль.

# Кугель рисовый

1,25 стакана риса, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 0,5 стакана изюма, 4 ч. ложки сухарей пшеничных, 1,5 ч. ложки соли, ваниль, корица, 2 ст. ложки сахара.

Промытый рис отварить до полуготовности, откинуть на сито, остудить. К рису добавить сырые яйца, соль, сахар, изюм, ваниль, корицу и все тщательно смешать. В форму, хорошо смазанную маслом и посыпанную сухарями, переложить всю массу, разровнять, смазать яйцом и запекать в духовке. Перед подачей полить маслом.

# Кугель из манной каши с вишней

1 л молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ст. ложки манной крупы, 500 г вишни, 2 яйца, ванильный сахар, сахар по вкусу, цедра лимона.

Сварить манную кашу, добавить ванильный сахар, цедру лимона и сахар по вкусу. Снять кашу с огня, добавить желток, а когда каша слегка остынет — взбитый белок. Форму смазать маслом и на три четверти заполнить кашей. Вишню освободить от косточек, разделить на половинки, выложить поверх каши. На вишню положить снова кашу, потом опять вишню, последним слоем должна быть каша. Каждый слой вишни слегка посыпать сахаром. На поверхность положить кусочки сливочного масла и поставить ненадолго в духовку.

# Голубцы с рисом

2 яйца, 1 кочан капусты, 4 ст. ложки тертого лука, 2 стакана вареного риса, 1,5 стакана изюма, 4 ст. ложки масла, 2 луковицы, 1 ст. ложка картофельной муки, 2 стакана кипятка, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 стакана сметаны.

Сварить рис до полуготовности.

Отделить от кочана 18 листов (если они небольшие, то 24), залить их кипятком и оставить на 10 мин. Сбить яйца, добавить лук, рис, 1 ч. ложку соли и половину изюма. Положить начинку на листы капусты и аккуратно завернуть. Разогреть масло и обжарить в нем сначала кольца лука, а потом голубцы. Положить голубцы в котелок или в толстостенную кастрюлю, посыпать мукой. Добавить воду, лимонный сок, сахар, корицу, оставшуюся соль и изюм. Тушить в духовке на среднем огне 1–1,5 ч, часто поливая голубцы соусом. Перед подачей полить голубцы сметаной.

# Нудлэн с сыром

250 кг вареной лапши, 3/4 ч. ложки соли, 1,5 стакана сыра (брынзы, сулугуни), 4 ст. ложки сливочного масла.

Растопить в сковороде масло и обжарить на нем лапшу, пока не подрумянится. Снять с огня, посолить, положить тертый сыр и хорошо перемешать.

# Цимес с фарфелах

1 стакан фарфелах, 0,5 кг чернослива, 4 стакана кипятка, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сока лимона, 1/3 стакана меда, 4 ст. ложки масла.

Промыть чернослив и замочить его в воде на час. В той же воде поставить на огонь, довести до кипения и положить фарфелах, соль, лимонный сок, мед и масло, закрыть крышкой и держать на среднем огне 45 мин. На последние 15 мин приготовления снять крышку.

# Кугель из лапши к бульону

Отварить лапшу или вермишель в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Добавить яйцо, перемешать, выложить на разогретую сковороду с жиром. Обжарить на большом огне без крышки до получения твердой золотистой корочки. Прикрыть сковороду плоской крышкой, перевернуть сковороду, чтобы кугель оказался на крышке. Снова подлить жир, уложить кугель на сковороду и обжарить другую сторону.

Подержать под крышкой 10–15 мин, нарезать кусками и подать к бульону.

Можно использовать кугель и как гарнир ко второму блюду.

# Кугель из лапши с изюмом

200 г лапши, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 1/3 стакана изюма, соль.

Лапшу отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. В сваренную лапшу добавить яйца, положить масло, промытый изюм и соль. Хорошо размешать и выложить в смазанную жиром форму. Поверхность смазать яйцом, выпекать. При желании посыпать корицей, смешанной с сахаром.

# Кугель из нудлэн сладкий

3 яйца, 3 ст. сахара, щепотка мускатного ореха, 4 стакана вареной нудлэн, 0,5 стакана, 0,5 стакана ошпаренного миндаля, 1 ст. ложка лимонного сока, 4 ст. ложки растопленное го жира, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка меда.

Взбить яйца с сахаром, добавить все остальные продукты, кроме сухарей, хорошо перемешать. Переложить в форму, хорошо смазанную жиром, посыпать панировочными сухарями, запекать в духовке на среднем огне 50 мин, пока не подрумянится. Подавать как гарнир к мясу или птице, или на десерт со сладким фруктовым соусом.

# Пудинг яблочный с нудлэн

4 стакана вареной нудлэн, 2 яйца, 4 ст. ложки сахара, 1/4 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки корицы, 1 стакан натертых яблок, 0,5 стакана изюма, 3 ст. ложки растопленного жира.

Взбить яйца с сахаром, солью, корицей, добавить остальные продукты и перемешать выложить в смазанную форму и запекать на сильном огне 40 мин.

# Изделия из теста

## *Мучные блюда*

Особенность еврейской кухни — мучные заготовки, которые можно долго хранить и которые позволяют быстро приготовить разные блюда. Например, это фарфелах — мелкие мучные «зернышки», манделах — квадратики из тонкого теста и т д. Их добавляют в цимесы, запеканки, подают к бульону. Разнообразные галушки, кнейдлах, миндалины, грибки, креплах также используются в качестве добавок к бульону.

Необходимым компонентом еврейской трапезы является маца — тонкие ломкие пластинки, приготовленные из пшеничной муки и воды без соли. Из размолотой мацы делают муку — мацемел. Ее используют для приготовления различных пасхальных блюд и мучных изделий, поскольку в праздник Песах запрещено употреблять всякую пищу, содержащую закваску.

# Маца

3 кг муки, 1,5 л воды.

Муку просеять, насыпать горкой, влить воду тонкой струйкой, быстро размешать, чтобы не допустить образования комков.

Раскатать очень тонкие лепешки (не более 1,5 мм), часто наколоть их вилкой и выпечь в духовке на слабом огне. Для выпекания можно воспользоваться вафельницей.

Для мацы обычно используют пшеничную муку, но можно ее испечь и из ржаной, ячменной, овсяной муки.

# Мацемел

Это мука из мацы. Хорошо просушенную мацу пропустить через мясорубку, а затем растереть и просеять через сито.

# Фарфелах

2 ст. ложки манной крупы, 300 г пшеничной муки, 3 яйца, 1/3 ч. ложки соли.

Яйца разбить в тарелку, посолить и хорошо взбить. Положить в широкую миску манную крупу, чайной ложкой набрать немного взбитых яиц, положить на манную крупу и хорошо растереть рукой так, чтобы яйцо обволокло крупу. Постепенно добавляя муку и яйца, продолжать растирать всей ладонью образовавшуюся крупу. Фарфелах должны быть круглой формы, чуть меньше горошины. Готовое изделие тонким слоем положить на лист бумаги и дать высохнуть. Просушить фарфелах можно также в духовке на противне без масла на самом малом огне. Хорошо высушенный фарфелах можно хранить в сухом месте в течение 2–3 месяцев. Употребляется для бульонов и супов, а также как гарнир к мясным блюдам.

# Фарфелах быстрого приготовления

200 г муки, 2 яйца, соль на кончике ножа.

Положить в миску муку, вбить яйца, подсолить и замесить очень крутое тесто. Тесто натереть на крупной терке, часто обмакивая его в муку, чтобы получающаяся крупа не слипалась. Затем просеять фарфелах через сито и уложить на противень без жира. Сушить в духовке на слабом огне в течение 1–1,5 ч. Хранить в сухом месте.

Фарфелах употребляется для супов и как гарнир к мясным блюдам. В 1 л кипящей воды положить немного соли и 2 ст. ложки фарфелах, варить до готовности. Готовые фарфелах ополоснуть холодной кипяченой водой и подавать с супом.

# Манделах

*I вариант.*

2 яйца, 1,75 стакана муки, 1,5 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ложки соли.

Просеять муку с солью и содой. Взбить яйца с маслом, вылить их в муку и замесить тесто. Раскатать тесто толщиной 0,5 мм и нарезать кусочками шириной около 1,5 см. Положить на смазанный противень и выпекать на среднем огне 15 мин, изредка встряхивая противень. Остудить и хранить в закрытой банке. Подавать к супу или бульону.

*II вариант.*

3 яйца, 0,5 стакана муки, 2 ст. ложки крахмала, 0,5 ч ложки соли, жир для жаренья.

Взбить яйца с солью, добавить муку и крахмал, хорошо размешать. Раскалить на сковороде жир и опустить в него тесто чайной ложкой. Жарить манделах, пока не подрумянятся. Вынуть и подать горячими. Если манделах приготовлены заранее, их можно разогреть в духовке перед подачей на стол.

# Розы

Приготовить тесто, как для манделах, раскатать и разрезать на полоски 15 см длиной и 3 см шириной. На этих полосках с обеих сторон сделать вдоль короткие надрезы, затем свернуть их в виде спирали на палочку. Свернутую полоску осторожно опустить с палочки во фритюр и зажарить. Полученные розы кладут на тарелку и заливают горячим бульоном.

# Миндалики

1 стакан муки, 2 яйца, 0,5 стакана растительного масла, 1/3 стакана воды, соль на кончике ножа.

Замесить тесто из яиц и муки, добавить соль. Тесто должно быть мягкое. Раскатать тоненькие колбаски не более 1 см толщиной, нарезать маленькими кусочками и обжарить в кипящем масле до румяной корочки. Вынуть из масла, положить на сито или дуршлаг, чтобы масло стекло. За 5 мин до подачи на стол опустить в кипящий бульон.

# Грибки

3 яйца, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка крупы манной, 2 ст. ложки масла для жаренья, 3 г соли, 3 г соды, мука.

Яйца растереть с маслом, добавить соль, муку, соду, все хорошо размешать, добавить манную крупу, размешать еще раз. Тесто должно быть по консистенции, как густая сметана. Поджарить совсем маленькие оладьи, набирая тесто чайной ложечкой. Перед подачей на стол опустить их в кипящий бульон на 5 мин. Подавать с бульоном.

# Нудлэн (лапша)

2 стакана муки, 2 яйца, 1 ст. ложка воды, 0,5 ч. ложки соли.

Просеять муку, добавить к ней соль, влить яйца, воду и замесить тесто. Тесто хорошо вымешать. Раскатать тесто как можно тоньше. Оставить раскатанное тесто немного подсохнуть, но не дать высыхать совсем. Скатать тесто в рулет и нарезать его очень тонко. Можно также нарезать тесто на квадраты или любые другие фигуры. Нарезанную лапшу разложить на доске и дать ей высохнуть. Хорошо высушенную лапшу следует хранить в плотно закрытой посуде. Перед подачей на стол отварить нудлэн в подсоленном кипятке или супе.

# Нудлэн жареная

2 стакана муки, 0,5 ч. ложки соли, 2 яйца, жир для жаренья.

Замесить тесто, как в предыдущем рецепте, раскатать очень тонко, дать тесту немного подсохнуть. Вырезать из теста кружочки при помощи наперстка. Нагреть в сковороде жир и жарить кружочки теста, пока они не подрумянятся. Обсушить их бумажным полотенцем и подавать с куриным или говяжьим бульоном.

# Лапша домашняя

5 сырых желтков, 4,5 ч. ложки масла растопленного сливочного, 1,5 ч. ложки соли, 1 стакан кипяченой воды, мука.

Замесить крутое тесто, разделить его на 3 колобка, оставить на 20–30 мин, накрыв салфеткой. Раскатывать тесто, непрерывно подсыпая муку. Очень тонко раскатанные пласты теста пересыпать мукой и сложить один на другой в несколько слоев, разрезать на полоски 35–40 мм, которые в свою очередь нашинковать поперек. Лапша, предназначенная для бульона, шинкуется толщиной не более 1,5 мм, для гарниров и запеканок — 3–4 мм. Готовую лапшу высыпать на железные противни тонким слоем (не больше 1 см) и сушить при температуре 40–50 °С. Невысушенную лапшу хранить нельзя, ее можно употреблять только в день приготовления. Лапшу отварить в кипящей воде, добавляя небольшое количество соли (на 1 стакан лапши — 4 стакана воды и 0,5 ч. ложки соли).

## Шарики из мацемела к бульону

1 стакан мацемела, 2 яйца, 2 ст. ложки топленого жира, 2 ст. ложки воды, соль по вкусу.

Хорошо взбить яйца. Мацемел залить теплой водой, посолить, смешать с яйцами, добавить гусиный или куриный жир. Все тщательно перемешать и сформовать из этой массы шарики весом 50–60 г. Опустить их на несколько минут в кипящую подсоленную воду или бульон.

# Галушки для бульона

1 стакан сухарной муки или мацемела, 3 ст. ложки масла или маргарина, 2 яйца, 0,5 стакана бульона или воды, соль, перец, 2 ст. ложки масла для жаренья.

Сухарную муку залить горячим бульоном или водой, накрыть крышкой, чтобы мука разбухла. В остывшую муку положить размягченный маргарин или масло, 2 яйца. Если блюдо готовится из мацы, следует добавить соль, в сухарную муку соль не добавляется. Поперчить и хорошо вымесить. Если масса окажется слишком густой, добавить немного охлажденного бульона или воды. Из теста скатать шарики величиной чуть больше грецкого ореха, обжарить их слегка в масле. В готовый кипящий бульон опустить галушки и кипятить 5 мин.

# Галушки из манной крупы

1 стакан воды, 1 стакан манной крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2–3 яйца, соль по вкусу.

Соль и сливочное масло растворить в воде, поставить на огонь и довести до кипения. Непрерывно помешивая, засыпать манную крупу. Варить на небольшом огне, пока каша не перестанет приставать к ложке. В остуженную кашу добавлять по одному яйцу, хорошо размешивая. Масса должна быть гладкой, без комочков. Намоченной рукой раскатать небольшие шарики и запечь их в духовке на смазанном жиром противне в течение 10 мин.

Перед подачей на стол опустить в кипящий бульон на 5 мин.

# Кнейдлах

100 г любого жира, 6 яиц, 0,5 стакана муки, соль.

4 ст. ложки растопленного жира смешать с желтками, добавить 2 яйца, размешать, положить муку, 2 взбитых белка, соль. Все хорошо вымесить. За 5 мин до подачи на стол, отщипывая кусочки теста, ложкой опускать их в кипящий бульон, каждый раз обмакивая в него ложку.

# Кнейдлах воздушные

3 яйца, 1/4 стакана муки, 1 ч. ложка соли.

Аккуратно разделить яичные желтки и белки. Желтки растереть с солью, перемешать с мукой и оставить в холодном месте на час, добавить взбитые в пену белки и замесить тесто. Скатать из теста 18 шариков, отварить их в подсоленной воде. Подавать с бульоном или супом.

# Кнейдлах из манной крупы

3 ст. ложки манной крупы, 3 яйца, 3 ст. ложки сливочного или подсолнечного масла, 1/4 ч. ложки соли, 1 ст. ложка масла для жаренья.

Яйца растереть с солью и маслом, добавить манную крупу, все перемешать и испечь маленькие оладьи, набирая тесто ложкой. За 5 мин до подачи на стол опустить оладьи в кипящий бульон.

# Кнейдлах творожные

2 стакана творога, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли, 4 ст. ложки мацемел, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахара.

Отделить яичные белки от желтков, растереть творог или пропустить его через мясорубку, смешать с желтками, солью, мацемелом и растопленным маслом, добавить сахар, если кнейдлах готовятся на десерт. Добавить взбитые в пену белки, перемешать, оставить в холодном месте на 30 мин. Мокрыми руками скатать небольшие шарики и отварить их в подсоленном, кипятке минут 30, пока не всплывут. Подавать с супом, а сладкие — с сахаром, корицей, сметаной — на десерт.

# Кнейдлах картофельные

*I вариант.*

800 г картофеля, 0,5 стакана муки, 3 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, перец.

Сварить в подсоленной воде очищенный картофель, слить воду и хорошо размять, добавить размягченное сливочное масло, муку, яйца, соль и перец по вкусу. Все хорошо размешать, отщипывая кусочки ложкой, опускать их в кипящий бульон. Варить 5 мин. Сразу подать на стол.

*II вариант.*

2 яйца, 1,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки тертого лука, 1/3 стакана картофельного крахмала, 3 ст. ложки мацемела или муки, 4,5 стакана картофеля.

Взбить яйца с солью и тертым луком, добавить крахмал, муку, тертый и отжатый картофель и замесить тесто. Скатать небольшие шарики и отварить их в подсоленном кипятке 20 мин, пока не всплывут. Подавать с бульоном или как самостоятельное блюдо с любым соусом, посыпав рубленной зеленью.

# Креплах с мясом

*Тесто:* 2 стакана муки, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли.

*Начинка*: 1 ст. ложка жира, 250 г говяжьего фарша, 0,5 стакана рубленного лука, 3/4 ч. ложки соли, 1 /4 ч. ложки перца.

Разогреть на сковороде жир и. обжарить на нем фарш и лук 10 мин, постоянно помешивая. Посолить, поперчить, дать остыть.

Приготовить тесто как для нудлэн.

Раскатать тесто, но не давать ему высыхать. Разрезать на квадратики (со стороной около 7–8 см) и положить на каждый по 1 ч. ложке начинки, сложить треугольниками, защипать края. Варить в подсоленном кипятке или бульоне 20 мин, пока креплах не всплывут. Сваренные креплах можно подать в супе или обжарить и подать как второе блюдо.

# Креплах с куриным мясом

*Тесто*: 2 стакана муки, 2 желтка, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 стакана воды.

*Начинка*: 1 стакан молотого вареного куриного мяса, 1 яйцо, 1 большая луковица, 2 ст. ложки хлебных крошек, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соли, щепотка перца, немного куриного бульона.

Просеять муку в миску горкой, сделать в центре углубление, всыпать соль, влить желтки и воду и вымесить тесто до гладкости. Раскатать тесто как можно тоньше, вырезать квадраты или кружки, положить на каждый начинку и защипать креплах (как пельмени или вареники). Отварить креплах в бульоне или в подсоленной воде, разложить по тарелкам и залить куриным бульоном.

Можно креплах обжарить на смальце, затем варить в бульоне до готовности.

Порубить лук и обжарить его в масле до золотистого цвета, добавить мясо, жарить еще 5 мин. Снять с огня, остудить и добавить в начинку остальные ингредиенты, хорошо перемешать.

# Пельмени с вареным мясом

1,5 стакана муки, 2 яйца, 2–3 ст. ложки воды, 2,5 ст. ложки растительного масла, 1/4 ч. ложки соли.

*Фарш*: 300 г вареной или жареной говядины, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, соль, перец по вкусу.

*Приготовление теста.* Яйца и воду умешать, добавить соль, муку и растительное, масло, замесить крутое тесто, накрыть его салфеткой и оставить на 30 мин.

Приготовление фарша. Мясо пропустить через мясорубку, добавить обжаренный в масле лук, размятое вилкой крутое яйцо, соль, перец по вкусу. Все хорошо перемешать.

Тесто раскатать в лист толщиной 3–4 мм, нарезать небольшими квадратами, на каждый кусочек теста положить немного фарша, защипать в виде треугольных пирожков, а потом соединить концы. Пельмени обжарить в масле. Перед подачей на стол пельмени опустить в кипящий бульон, кипятить, пока не всплывут.

# Варенички с печенью

1,75 стакана муки, 1 яйцо, 400 г печени, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки смальца, 1,5 ч. ложки соли.

Просеять муку горкой, сделать в ней углубление, влить в него яйцо, а затем, добавляя понемногу воду (столько, сколько понадобится), замесить крутое тесто, тонко раскатать и нарезать маленькими квадратиками. Отварить их в соленом кипятке и откинуть на дуршлаг. Мелко нарезать лук и слегка обжарить его в смальце, печень отварить и натереть на терке, смешать вместе квадратики, лук и печень.

Так же готовят варенички с кашей, при этом печень заменяют рассыпчатой гречневой кашей.

# Вареники с вишнями

*Тесто:* 2 стакана муки, 2 яйца, 1 ст. ложка воды, 1/2 ч. ложки соли.

*Начинка*: 3 стакана вишни без косточек (черника, брусника), 3/4 стакана сахара, 2 ч. ложки сока лимона, 1 ст. ложка крахмала, 1 ст. ложка воды; 1 стакан сметаны.

Смешать в кастрюле ягоды, сахар и лимонный сок, развести крахмал холодной водой и добавить к ягодам. Проварить все на слабом огне 10 мин, постоянно помешивая. Слить сироп в баночку, ягоды остудить. Приготовить тесто, как для нудлэн. Раскатать тесто очень тонко, но не дать высохнуть. Вырезать кружочки диаметром 10 см, положить на каждый по столовой ложке ягод, сложить полумесяцем и защипать края, слегка смочив водой. Отварить в кипятке, пока не всплывут. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и подавать с сиропом и сметаной.

# Латкес из мацы

1,5 листа мацы, 3 яйца, 1 ч. ложка соли, 4 ст. ложки растопленного жира, 1,3 стакана мацемела, жир для жаренья.

Размочить мацу в холодной воде, воду слить, а мацу растереть в кашицу. Сбить яйца вместе с солью, добавить все остальные продукты, перемешать, разогреть на сковороде жир и жарить в нем латкес. Выкладывать тесто столовой ложкой, жарить с двух сторон, пока не подрумянятся.

# Блины

2 яйца, 2 стакана муки, 3 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка соли.

Яйца растереть с солью и сахаром, добавить муку, размешать до гладкости, постепенно влить молоко, продолжая размешивать до исчезновения комочков. Добавить растительное масло и перемешать. Сковороду посыпать солью, разогреть и протереть полотенцем, смазать маслом и опять разогреть. Влить ложку теста так, чтобы оно покрыло все дно сковороды. Когда блин начнет по краям подниматься, снять его, снова подмазать и зарумянить вторую сторону. В дальнейшем сковороду подмазывать не надо.

# Блины с печенью

*Тесто*: 2 стакана муки, 2 яйца, 3 стакана молока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

*Фарш*: 300–400 г печени, 2 луковицы, 2 ст. ложки смальца или масла, 3–4 вареных яйца, соль, перец, мускатный орех по вкусу.

*Соус*: 1 луковица, 1 морковь, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны.

Блины испечь, сложить в кастрюлю, смазывая маслом и перекладывая фаршем.

Приготовление фарша. Печенку обжарить с луком и пропустить два раза через мясорубку, добавить 2 ст. ложки смальца или сливочного масла, крутые яйца, помятые вилкой, соль, перец, мускатный орех. Запечь в духовке на небольшом огне; подавая на стол, полить соусом.

Приготовление соуса. Мелко нарезанный лук, натертую на мелкой терке морковь обжарить в растительном масле, добавить томат-пюре, еще подержать на огне 5—10 мин, подлить стакан бульона или воды, посолить, поперчить, заправить мукой, обжаренной в ложке сливочного масла, добавить сметаны и сливочного масла.

# Блинчики

3 яйца, 1 стакан молока или воды, 0,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки растительного масла, 3/4 стакана муки, жир для жаренья.

Взбить яйца с молоком, солью и растительным маслом, затем добавить муку и хорошо перемешать, чтобы не было комков. Разогреть сковороду, смазать очень тонким слоем жира, влить немного теста, равномерно распределив его на сковороде, и испечь блин. Смазывать сковороду перед каждым блином. Блинчики с начинкой следует жарить только с одной стороны, затем на поджаренную сторону блинчика класть начинку и заворачивать.

Затем обжарить блинчики или запечь их в духовке. Начинку можно приготовить из картофеля, печени, риса, яиц, гороха, вишни, зеленого лука.

# Блинчики с мясом

*Тесто*: 3 яйца, 1 стакан молока, 3/4 стакана муки, 0,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки растительного масла.

*Начинка*: 400 г вареного или жареного мяса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 луковица.

*Кляр*: 1 яйцо, 7 ст. ложек муки, соль, перец по вкусу.

Блинчики испечь, как в предыдущем рецепте. Вареное или жареное мясо пропустить через мясорубку, добавить обжаренный в масле лук, посолить, поперчить, хорошо размешать и этим нафаршировать блины, свернуть их трубочками, квадратиками или треугольниками. Яйцо размешать с мукой, растительным маслом, добавить немного соли. Каждый блинчик окунуть и жарить на сковороде в разогретом масле.

# Блинчики с морковью и яйцами

*Тесто*: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

*Начинка*: 2–3 крупных моркови, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2–3 вареных яйца, соль, перец, 3 ст. ложки растительного масла для жаренья готовых блинчиков, 1 стакан сметаны или 50 г сливочного масла.

Испечь блины. Приготовить начинку из моркови следующим образом: очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле, добавить нарубленные яйца, посолить, поперчить, хорошо размешать и остудить. Этой начинкой нафаршировать блины, обжарить с двух сторон в масле. Подавать с маслом или сметаной.

# Блинчики сметанные

1 яйцо, 3/4 стакана молока, 3/4 стакана сметаны, соль, 1 стакан муки, жир для жаренья.

Взбить яйцо с молоком, сметаной и солью. Продолжая взбивать, добавить муку. Испечь блинчики с обеих сторон. Положить на каждый блин начинку, свернуть, сложить блинчики в смазанную маслом форму и запекать на очень сильном огне 10 мин. Такие блинчики лучше делать со сладкой начинкой.

# Блинчики с творогом

*Тесто:* 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сахара.

*Начинка*: 500 г творога, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванилина, 3 ст. ложки растительного масла для жаренья.

Испечь блинчики. Творог отжать под прессом в течение 1 ч, потом хорошо растереть, положить сливочное масло или 2 ч. ложки сметаны, яйцо, сахар и ванилин, хорошо размешать и нафаршировать блины. Блины можно сворачивать в виде колбасок, конвертиков или треугольников. Готовые блины поджарить на растительном масле с обеих сторон. Подавать со сметаной или маслом.

# Блинчики с творогом и ягодами

*Тесто*: 5 ст. ложек муки, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли, 1 стакан молока, 1,5 ст. ложки растительного масла.

*Начинка*: 4 ст. ложки творога, 2 ст. ложки сахара, 1/4 ч. ложки лимонной цедры, 1/4 ч. ложки апельсиновой цедры, 0,5 стакана ягод (черники, брусники или голубики), 2 ст. ложки джема (по желанию), 1 ч. ложка ванильного сахара.

Просеять муку в миску, влить понемногу молоко и хорошо размешать, чтобы не было комков. Добавить соль, яйца, 1 ст. ложку масла и все хорошо взбить. Тесто должно быть как густые сливки. Разогреть сковороду диаметром 15 см, слегка смазать и испечь 8 блинчиков (жарить блинчики с одной стороны). Приготовить начинку, смешав все продукты, положить ее на блинчики, свернуть их и обжарить. Подавать блинчики со сметаной или джемом.

# Блинчики с черносливом

*Тесто*: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 1 ст. ложна сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка соли.

*Начинка*: 50 г чернослива, 0,5 стакана сахара, 0,5 ч. ложки корицы.

*Соус:* отвар чернослива, 1 стакан сметаны, 1/4 стакана сахара.

Испечь блины. Чернослив вымыть, освободить от косточек, сложить в кастрюлю, добавить стакан воды, 2 ст. ложки сахара, поварить на слабом огне 10–15 минут, вынуть из сиропа, положить в дуршлаг или на сито, чтобы немного обсох. Затем положить в миску, посыпать двумя ложками сахара, перемешанного с корицей, нафаршировать блинчики, свернуть их трубочками, обжарить в масле с обеих сторон до румяной корочки. Приготовить соус: в оставшийся от варки чернослива сироп влить сметану, добавить немного сахара, хорошо перемешать. Подавать на стол в соуснике.

# Блинчики с яблоками

1 стакан муки, 1 стакан воды или молока, 1 яйцо, соль по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 кг яблок, 0,5 стакана сахара.

Муку просеять, насыпать горкой, вбить яйцо, положить соль. Постепенно влить жидкость, тщательно вымешивая тесто, чтобы не было комков. Тесто должно быть по консистенции как густая сметана. В готовое тесто влить растительное масло, тогда не потребуется смазывать жиром сковороду. Испечь тонкие блинчики с одной стороны, сложить обжаренной стороной вверх. Начинку готовить, когда все блинчики будут выпечены, чтобы яблоки не окислились. Натереть яблоки на крупной терке, присыпать сахаром и сейчас же выкладывать ложкой на поджаренную сторону каждого блинчика, чуть-чуть присыпая мукой, крахмалом или панировочными сухарями. Сложить каждый налистник конвертиком. Обжарить на сковороде непосредственно перед едой.

## Пирог из блинчиков с яблоками

*Тесто*: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 1 ст. ложка масла, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара.

*Начинка*: 1 кг яблок, 3–4 ложки сливочного масла, 0,5 стакана сахарного песка, 0,5 ч. ложки корицы.

Испечь блины, уложить их в кастрюлю или глубокую сковороду, смазанную маслом. Переложив мелко нарезанными яблоками, кусочками сливочного масла, посыпав сахаром, смешанным с корицей, запечь в духовке на небольшом огне около часа (до образования подрумяненной корочки). Готовый пирог выложить осторожно на блюдо, можно полить вареньем или посыпать сахарной пудрой.

### *Мучные кулинарные изделия*

Из муки готовятся разнообразные бабки, кугели, пироги, рулеты, струдели, пирожки. В качестве начинки для мучных изделий широко применяются орехи, изюм, мак, мед, яблоки, творог. Для изготовления пасхальных пирогов и кулешей используется мацемел.

На праздник Пурим, знаменующий день чудесного спасения евреев от гибели в Персидском царстве, готовятся пироги и печенье в виде черепах, зайцев, других забавных зверюшек. Особое место среди угощений занимают хоменташен — треугольные пирожки с толченым маком и рубленным изюмом, самое любимое блюдо Пурима.

# Бабка к бульону

5 яиц, 0,5 стакана муки, 1–2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сухарей, 1/3 ч. ложки соли, перец 1 ст. ложку масла растереть добела с желтками, всыпать муку и хорошо перемешать, добавить соль и перец, влить взбитые до крепкой пены белки и снова перемешать. Формочку или кастрюлю смазать маслом, обсыпать сухарями, влить тесто и запечь в духовке. Остудить, разрезать на кусочки. Перед подачей на стол опустить в кипящий бульон на 5 мин.

# Кугель из мацы

*I вариант.*

500 г мацы, 6 яиц, 150 г топленого гусиного или куриного жира, 20 г белой булки, перец, соль по вкусу.

Мелко растолченную мацу залить подогретым молоком, посолить. Взбить яйца и перемешать с мацой. Тесто довести до консистенции густой сметаны. Все это вылить на хорошо разогретую сковороду с маслом и жарить.

*II вариант.*

Поломать мацу на мелкие кусочки. Залить небольшим количеством бульона, чтоб маца набухла. Лишний бульон слить, добавить яйцо и куриный жир. Хорошенько перемешать. Разложить приготовленную массу в круглые формочки (глиняные или из фольги) и запечь в духовке.

Подать к бульону в формочках.

# Кугель из мацы с луком

2,5 стакана мацемела, 10 яиц, 1 стакан нарезанного лука, 4 ст. ложки гусиного или куриного смальца, 1,5 стакана растительного масла, соль, перец.

Отделить желтки от белков. Мацемел залить кипятком, размешать, закрыть крышкой. Обжарить мелко нарубленный лук до золотистого цвета. Когда запаренный мацемел остынет, добавить в него лук, желтки, половину масла, гусиный смалец, соль, перец, все хорошо смешать. В форму или глубокую сковороду влить полстакана масла и дать ему нагреться. Добавить в массу взбитые белки, снова смешать, переложить все в форму и запекать в духовке 1 ч. на среднем огне.

# Кугель субботний сладкий

800 г муки, 1 булка, 3 яйца, 200 г гусиного или куриного жира, 200 г сахара, 200 г изюма, 2 миндаля, цедра одного лимона.

Обжарить мелко нарезанный жир до прозрачности, обвалять его в муке. Размоченную булку, пряности, несколько яиц, горький миндаль, крупный изюм, сахар, натертую цедру размешать с жиром. Посуду (лучше глиняную), в которой будет готовиться кугель, смазать жиром, положить туда массу и оставить с вечера пятницы до вечера субботы.

# Каравай яичный

2 л молока, 2 батона, 2 ст. ложки муки, 4 яйца, 2/3 стакана сахара, 40 г сливочного масла, корица молотая по вкусу.

Молоко, тертые подсушенные батоны, муку, желтки, немного со ли смешать, белки взбить и добавить в массу. Всю массу обжарить и посыпать толстым слоем сахара и корицы.

# Пирог с мясом

*Тесто*: 200 г сливочного масла, 2 желтка, 2 яйца, 3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки соды, 1 ст. ложка уксуса.

*Начинка*: 800 г отварного или жареного мяса, 100 г сливочного масла, 3–4 яйца, 1 луковица, 0,5 стакана риса, укроп, петрушка, соль, перец черный по вкусу.

Второй вариант изготовления теста. Охлажденное сливочное масло нарезать кусочками, положить в муку и порубить ножом до образования мелкой крупы. Добавить стакан холодной воды, яйцо, соду, соль, уксус. Замесить тесто и поставить в холодильник на 1,5–2 ч.

*Приготовление фарша*. Мелко нарезать луковицу и обжарить ее в сливочном масле. Вареное или жареное мясо пропустить через мясорубку, добавить жареный лук и масло. Влить в мясо 2–3 ст. ложки бульона, слегка поджарить, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный укроп, петрушку, хорошо перемешать и остудить.

На раскатанное тесто положить слой фарша, слой мелко порубленных крутых яиц, затем опять фарша и накрыть тестом. В фарш можно добавить разваренный рис.

Выпекать на среднем огне.

# Пирог картофельный

1,5 кг сырого картофеля, 500 г вареного картофеля, 1–1,5 л пахты, 2 яйца, мука, растительное масло, соль, варенье черничное.

Очищенный картофель натереть на терке (вареный картофель натереть крупнее). Смешать картофель с пахтой или простоквашей, яйцами, солью и небольшим количеством муки, чтобы получилась некрутая пушистая масса. Разогреть духовку, противень смазать растительным маслом, выложить пирог и запекать в духовке на среднем огне до золотисто-желтого оттенка.

Разрезать на порции, еще горячий пирог смазать черничным вареньем и подать к столу с фруктами.

# Пирог морковный

500 г моркови, 6 яиц, 1,5 стакана сахара, 1 ч. ложка тертой апельсиновой цедры, 1 ч. ложка апельсинового ликера (по желанию), 1,5 стакана рубленого миндаля (по желанию), 0,5 стакана муки, 1 ч. ложка соды.

Очистить морковь, нарезать и припустить в двух стаканах воды до мягкости, слить воду и протереть морковь через сито или размельчить миксером. Отделить яичные белки от желтков, желтки растереть с сахаром, добавить морковь, цедру, ликер, миндаль, муку и соду и хорошо перемешать. Взбить белки до пены и осторожно вмешать в тесто. Смазать жиром форму диаметром 23–25 см, выложить в нее тесто и выпекать на среднем огне минут 50. Готовность пирога следует проверять спичкой. Когда пирог будет готов, остудить его в форме и вынуть. Этот пирог можно долго хранить, если завернуть его в фольгу и положить в холодильник.

# Пирог яблочный рубленый

*I вариант.*

*Тесто:* 4 стакана муки, 250 г масла или маргарина, 500 г творога, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соды, 1 ч. ложка уксуса.

*Начинка*: 1 кг яблок, 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки сахара для посыпки, 1/3 ч. ложки корица для посыпки, 1 яйцо для смазки.

Муку просеять, сделать в ней воронку и положить в нее разрезанное на мелкие кусочки холодное масло, раскрошить творог. Тесто рубить ножом, пока вся масса не превратится в мелкую крупу, добавить яйцо, соду, смешанную с уксусом, и немного соли. Замесить тесто, разделить его на две части и поместить в холодильник на 1–2 ч. Яблоки очистить, удалить косточки и разрезать на мелкие дольки. Одну часть теста раскатать, в пласт толщиной 1 см, уложить на смазанный маслом лист, покрыть яблоками, посыпанными сахаром, и накрыть второй частью теста, также раскатанного в пласт Края пирога защипать, смазать верх пирога яйцом и посыпать сахаром, перемешанным с корицей. Выпекать в средне нагретом духовом шкафу до полной готовности.

*II вариант.*

0,5 кг яблок, 4 желтка, 1 стакан сахара, 250 г маргарина, 100 г масла, 1 ч. ложка соды с уксусом, 4 стакана муки, ванилин.

Муку просеять и порубить с маргарином и маслом, добавить остальные продукты. Хорошо все растереть руками, разделить на 2 части.

Очистить яблоки и нарезать ломтиками. Взбить белки в крепкую пену, добавить сахар, смешать с яблоками.

Одну часть теста выложить на противень, сверху уложить яблочную начинку. Вторую часть теста (меньшую) натереть на терке и выложить поверх начинки.

Выпекать в духовке на среднем огне.

# Пирог с яблоками

*Тесто*: 150 г масла или маргарина, 2 яйца, 200 г творога, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 3 стакана муки, 0,5 ч. ложки соды.

*Начинка*: 1 кг яблок, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

Масло, яйца, сахар хорошо растереть до пышности. Продолжая растирать, добавить творог, влить сметану Затем, постепенно подсыпая муку, смешанную с содой, замесить тесто, поставить его в холодильник на 30 мин. Яблоки очистить и нарезать ломтиками. Тесто разделить на три равные части, из двух частей сделать шар, который раскатать в пласт толщиной 1 см и уложить на смазанный маслом лист, а затем покрыть его яблоками, пересыпая их сахаром. Из оставшегося теста раскатать лепешку немного меньше предыдущей, покрыть ею начинку и защипать. Поверхность пирога наколоть вилкой в нескольких местах. Выпекать на среднем огне до готовности. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

# Пирог «Бедный студент»

400 г муки, 0,5 стакана воды, 3 яйца, 50 г сахара, соль на кончике ножа, 500 г яблок, миндаль по вкусу.

Яблоки нарезать ломтиками, посыпать сахаром, выдержать 10 мин, а затем обсушить. Быстро приготовить тесто из муки, воды, яиц, сахара и щепотки соли. Раскатать тесто в лепешку, на которую положить мелкий сахар, толченый миндаль, подготовленные яблоки. Накрыть лепешку бумагой и испечь в духовке.

# Пирог из фаршированных яблок

8—10 крупных яблок, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки изюма, 2–3 ст. ложки ядер грецких орехов.

*Тесто:* 3–4 желтка, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки муки.

6—8 яблок вымыть, вытереть, срезать верхушки, чайной ложкой вынуть середину. 2 яблока очистить, нарезать мелкими кусочками или натереть на крупной терке, смешать с сахаром, промытым и обсушенным изюмом, мелко раздробленными орехами. Этой смесью нафаршировать яблоки, накрыть их верхушками и испечь в духовке до полуготовности.

Желтки, 2 ст. ложки сахара, сливки и муку хорошо размешать. Полуиспеченные яблоки уложить на металлическое блюдо и залить этим тестом. Поставить в духовку на слабый огонь на 5—10 мин для запекания.

# Пирог яблочный пасхальный

500 г яблок, 3 яйца, 1,5 стакана мацемела, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 2 ч. ложки сахарной пудры, 0,5 ч. ложки корицы.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кубиками. Мацемел залить теплым молоком и смешать со взбитыми вместе с сахаром яйцами. Соединить яблоки с тестом, выложить ровным слоем на смазанный жиром противень или сковороду. Запечь в духовом шкафу. Вынуть, дать постоять 10–15 мин, нарезать на порции. Сверху посыпать сахарной пудрой и корицей.

# Песах дикер флуден (пирог пасхальный)

200 г мацемела, 10 яиц, 200 г сахарной пудры, 100 г. ядер грецких орехов, 1/4 ч. ложки соли.

Яичные желтки растереть с двумя ложками сахарной пудры и толчеными орехами, добавить мацемел, взбитые с остальной сахарной пудрой яичные белки, все хорошо перемешать. Переложить тесто в форму, смазанную маслом и подпыленную мукой. Испечь в духовом шкафу на среднем огне. Готовый пирог немного остудить, выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой или украсить фруктами из варенья.

# Пирог из сахарного теста

250 г муки, 250 г сахара, 4 яйца, 3 желтка, 30 г меда, 20 г оливкового масла, 5 г сока лимона, имбирь.

Яйца, желтки и сахар тщательно растереть, добавить оливковое масло, мед и лимонный сок. К этой массе понемногу добавить муку, смешанную с имбирем, и замесить тесто. Выложить тесто в смазанную сливочным маслом круглую глубокую форму, поставить ее в предварительно нагретую духовку и печь 30–40 мин.

# Пирог с орехами и изюмом

*Тесто*: 3 стакана муки, 150 г сливочного масла, 200 г сметаны, 1 яйцо, 2 желтка, 0,5 стакана сахара, 1 пакетик ванилина, 1 /4 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки соды.

*Начинка*: 2 стакана орехов, 1 стакан изюма, 1 /2 стакана густого варенья, 2 яичных белка, 0,5 стакана сахара.

Яйцо и желтки растереть с сахаром, положить размягченное масло, продолжая растирать. Добавить смета ну, муку, соль, соду, ванилин и замесить тесто. Разделить его на две равные части, скатать в 2 колобка и поставить в холодильник на 20–30 мин. Тем временем для начинки размельчить орехи. Промыть и просушить в полотенце изюм. Взбить с сахаром в крепкую пену яичные белки. Тесто раскатать толщиной 1 см. На смазанный маслом противень уложить тесто, смазать его вареньем. Стакан орехов смешать с половиной стакана изюма и 2 ст. ложками белковой пены. Эту массу уложить поверх варенья, накрыв сверху вторым пластом теста. Сверху на пирог уложить смешанные в однородную массу полстакана изюма, стакан орехов и оставшиеся белки. Поверхность разровнять ножом и поставить в духовой шкаф. Выпекать на среднем огне.

# Пирог тертый с лимоном

*Тесто*: 250 г сливочного масла или маргарина, 1/4 стакана сахарного песка, 2 яичных желтка, 1 яйцо, 2,5 стакана майонеза, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли.

*Начинка*: 2 белка, 3 ст. ложки сахара, 1 лимон, вместо лимона можно использовать 0,5 стакана джема или повидла.

Масло или маргарин, сахар, яйцо, желтки и соль смешать и растереть до пышной массы. Добавить майонез и соду и опять хорошо размешать. Постепенно добавляя муку, замесить тесто, сформовать из него 10–12 шариков, каждый слегка обсыпать мукой, чтобы не слиплись, и поместить в холодильник на 5–6 ч.

Приготовление начинки. Лимон вымыть холодной водой и растереть на мелкой терке вместе с цедрой, удалив косточки; белки хорошо взбить с сахаром до густой пены, добавить растертый лимон. На железный лист натереть на крупной терке половину охлажденного теста, разровнять крошки теста, придав им круглую или прямоугольную форму. Половину лимонно-белковой смеси нанести на тесто, покрыть остальным тестом, также натертым на терке. Верх пирога покрыть оставшейся начинкой и поставить в духовку. Выпекать на среднем огне.

Готовый теплый пирог разрезать прямо на листе на квадраты.

# Пирог на меду с маком

*Тесто*: 1 стакан меда, 4 стакана муки, 4 яйца, 0,5 ч. ложки соды.

*Начинка*: 2 стакана мака, 1 стакан молока, 1/4 стакана меда, 1 ч. ложка цедры лимона, 0,5 стакана изюма.

Просеять муку, смешанную с содой, сделать ямку, в нее положить размягченный маргарин, яйца и мед. Хорошо вымесить тесто, разделить на две неравные части. Раскатать большую часть в лист толщиной 5 мм, выложить начинку, закрыть тонко раскатанной меньшей частью, защипать края. Выпекать пирог на среднем огне 20 мин, по краям пирог должен быть светло-коричневого цвета.

Для начинки растолочь в ступке мак, смешать с медом и сварить, помешивая, в молоке на слабом огне до загустения, добавить цедру, изюм и остудить. Начинка может быть любой другой, только сладкой. Из этого теста Можно выпечь и маленькие пирожки с начинкой.

# Пирог из пирожков с маком и медом

*Тесто*: 3 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 стакана кефира или молока, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 30 г дрожжей.

*Начинка*: 1 стакан мака, 1 стакан изюма, 1 стакан сахарного песка, 1 яйцо, 1 пакетик ванилина.

*Для запекания:* 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки сливочного масла.

*Для обсыпки*: 1 ст. ложка сахарной пудры.

*Приготовление теста*. Влить в кастрюлю молоко или кефир и растворить дрожжи. Добавить такое количество муки, чтобы получилось жидкое тесто как для блинов, хорошо размешать до исчезновения комочков и поставить в теплое место для брожения. Как только опара начнет оседать, добавить яйца, сахар, соль, постепенно всыпать оставшуюся муку, замесить тесто. Затем понемногу класть разогретое масло и понемногу вмешивать в тесто. Кастрюлю с тестом накрыть и поставить в теплое место. Как только тесто хорошо поднимется, примерно через 2–2,5 ч., сделать обминку его и выложить на стол или доску, посыпанную мукой.

*Приготовление начинки*. Мак промыть в теплой воде до исчезновения песка, дать стечь воде, засыпать в кипящую воду. После того как вода закипит, мак выложить на чистое сито или марлю. Когда мак немного подсушится, пропустить его 2 раза через мясорубку с частой решеткой вместе с изюмом. Добавить сахар, яйца, ванилин. Все хорошо размешать.

Сформовать пирожки с маковой начинкой. Уложить их в 2 ряда в глубокую форму, обильно смазанную маслом. предварительно окунув каждый в смесь разогретого сливочного масла и меда. Дать расстояться. Выпекать в духовом шкафу 40–45 мин. на среднем огне. Готовый пирог, немного остывший, осторожно выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

# Флуден

*I вариант.*

*Тесто*: 2/3 стакана воды, 3 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки масла, 2 яйца, 1,5 ч. ложки соли, 40 г дрожжей, 2 стакана муки.

*Начинка*: 150 г варенья, 4 ст. ложки орехов, 4 ч. ложки сахара с корицей.

Налить в миску воду (или молоко), всыпать сахар и соль, слегка подогреть, все время помешивая. Затем добавить дрожжи, перемешать, всыпать муку и замесить крутое тесто. Дать тесту немного подойти (20–30 мин), добавить растопленное масло и снова вымесить, подсыпав муки, сколько потребуется. Оставить тесто в теплом месте на 40–50 мин, пока оно подойдет. Разделить тесто пополам и раскатать каждую часть до толщины 1 см. Положить один пласт на смазанный противень, размазать по нему ровным слоем варенье, покрыть вторым пластом теста и защипать. Смазать флуден яйцом, посыпать смесью орехов, сахара и корицы. Выпекать в духовке на среднем огне 30–35 мин.

*II вариант.*

*Тесто:* 300 г муки, 200 г масла, 200 г сахара, 1/4 ч. ложки соды, 2 яйца, 1 ст. ложка воды, пудра сахарная по вкусу.

*Начинка*: 200 г джема, 100 г сухофруктов, 100 г орехов, 1 ч. ложка корицы, 1 ст. ложка апельсинового сока, 400 г яблок, 50 г сахара, сок и цедра одного лимона.

Замесить тесто из муки, соды, масла, сахара, одного яйца, одного желтка и воды. Хорошо вымесить и разделить на три части, одна из которых должна быть значительно больше других. Большую часть раскатать и выложить ею дно и бока формы (диаметр формы около 30 см, высота 7 см), положить на тесто половину джема, а сверху посыпать рублеными сухофруктами, орехами и корицей. Раскатать одну из оставшихся частей теста и накрыть ею начинку. Намазать этот слой теста оставшимся джемом, сверху положить смесь из нарубленных яблок с апельсиновым или лимонным соком, сахаром и цедрой. Раскатать оставшееся тесто и покрыть начинку, взбить белок, разложить поверх теста, посыпать сахарной пудрой и выпекать при 170 °С полчаса. Затем уменьшить огонь до 160 °С и выпекать еще 1–1,5 ч. (флуден должен быть не очень темным).

# Струдель из вытяжного теста

3 стакана муки, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 1/4 стакана воды.

Просеять муку и соль в миску, сделать углубление в центре и вылить в него яйца, масло и воду. Замесить тесто. Месить его до тех пор, пока оно не станет однородным, эластичным и перестанет прилипать. Накрыть тесто теплой миской и оставить на 20 мин. Раскатать тесто так тонко, как только возможно. Затем очень осторожно растянуть тесто во все стороны руками. Тесто должно быть растянуто до толщины бумаги, но не порвано. Края более толстые, чем все тесто, срезать, сбрызнуть тесто растопленным сливочным или растительным маслом, положить начинку и скатать рулет. Положить рулет на слегка смазанный противень, сбрызнуть маслом и выпекать на сильном огне 35 мин. Струдель должен быть темно-золотистым и хрустящим. Нарезать еще горячий струдель на куски. Можно сделать несколько небольших струделей, тогда надо разделить тесто перед тем, как скатать рулет.

# Струдель из невытяжного теста

2,5 стакана муки, 0,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка погашенной соды, 1 яйцо, 0,5 стакана холодной воды, 4 ст. ложки растительного масла.

Просеять муку, добавить соль и соду. Сделать углубление в центре и влить яйцо, масло, холодную воду. Вымесить тесто до эластичности, накрыть и оставить на 30 мин. Раскатать тесто как можно тоньше, сбрызнуть маслом, положить начинку и скатать рулет. Положить рулет на смазанный противень, сбрызнуть маслом и выпекать на среднем огне 45 мин. Разрезать струдель горячим.

# Начинки для струделя

*Капустная*: 6,5 стакана мелко рубленной капусты, 0,5 стакана мелко нарубленного репчатого лука, 0,5 стакана жира, 1,5 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки перца, 2 ч. ложки сахара.

Обжарить капусту с луком в жире, изредка помешивая. Посолить, поперчить, добавить сахар и остудить. К этой начинке можно добавить несколько мелко нарезанных яиц.

*Маковая*: 450 г мака, 3/4 стакана меда, 0,5 стакана сливок, 0,5 стакана изюма, 1 ст. ложка тертой цедры лимона.

Проварить мед с маком, сливками и изюмом до загустения, положить цедру и остудить.

*Яблочная*: 1 стакан хлебных крошек (или мацемел), 1,5 стакана орехов, 4 стакана мелко нарезанных яблок, 2 ст. ложки тертой цедры лимона, 2 ст. ложки сока лимона, 1 стакан изюма, 0,5 стакана сахара, 2 ч. ложки корицы.

Посыпать хлебными крошками сбрызнутое маслом раскатанное тесто, затем посыпать орехами, смешать яблоки, лимонную цедру, сок, изюм, положить эту смесь поверх орехов, а сверху посыпать сахаром и корицей. Скатать рулет.

# Струдель на кефире

*Тесто*: 150 г масла или маргарина, 1 ст. ложка растительного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана кефира, 2,5 стакана муки, 0,5 ч. ложки соды, 1 ч. ложка уксуса.

*Начинка:* 2 стакана грецких орехов, 2 стакана изюма, 1 стакан густого варенья или джема, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 ч. ложки корицы, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

Замесить крутое тесто и разделить его на 5–6 частей, накрыть полотенцем и дать постоять 20–30 мин. Тесто раскатать на тонкие листы, как для лапши. Листы теста смазать растительным маслом, посыпать смесью сахара с корицей, поверх корицы посыпать раздробленными орехами, потом промытым и обсушенным в полотенце изюмом и, наконец, покрыть тонким слоем густого варенья или джема. Покрытые начинкой листы теста свернуть рулетами, уложить на обильно смазанный маслом противень швом вниз. Тупой стороной ножа на рулетах наметить дольки шириной 2–4 см. Струдели полить остатком растительного масла и поставить в духовку для выпечки. Печь на среднем огне 15–20 мин. Готовые струдели разрезать, уложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

# Струдель творожный

*Тесто*: 400 г муки, 200 г маргарина, 250 г творога, 2 яйца, 2 г соли, 2 г соды, 100 г сахара.

*Начинка*: 200 г орехов, 400 г сахара, 300 г изюма, 50 г вишневого варенья, 3 лимона, 400 г тертой булки, 350 г растительного масла для заливки и смазывания струделя.

Тщательно размешать сливочный маргарин с яйцами, сахаром, солью и содой. Затем добавить творог, муку, замесить тесто и поставить в холодильник на 10–12 ч. Тесто раскатать в очень тонкий четырехугольный пласт (толщиной 1 мм). Можно перед раскатыванием тесто нарезать на отдельные порции: на 1 кг массы струделя — 5 порций. Каждый кусок смазать растительным маслом.

*Приготовление начинки*. Смешать очищенные молотые орехи, сахар, изюм, вишневое варенье без сиропа, лимоны (предварительно отваренные 1 мин в кипятке и пропущенные через мясорубку) и тертую черствую булку без корки. Начинку разделить на 5 частей. Разложить начинку на каждую порцию теста и завернуть рулетом. Сложить в посуду и залить растительным маслом слоем в 2 см. Залитый маслом струдель должен постоять 2 ч. Затем струдель выложить на противень, поставить в духовку и выпекать 30–35 мин.

# Струдель с сухофруктами

*Тесто*: 300 г муки, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 60 г сливочного масла, 3 яйца, 0,5 ч. ложки соды, 1/4 ч. ложки соли, ванилин.

*Начинка*: 100 г варенья, 150 г сухофруктов, корица, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо.

Муку просеять через сито, сделать в ней углубление, влить молоко, положить яйца, масло, сахарную пудру, ванилин, соду и замесить крутое тесто. Затем его раскатать листом толщиной 3 мм. На поверхность листа положить варенье вместе с предварительно замоченными в течение 2 ч и затем мелко нарезанными сухофруктами. Тесто завернуть в виде рулета, смазать яйцом, посыпать сахаром с корицей и выпекать на противне, смазанном маслом.

# Рулет с корицей

*Тесто:* 3 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 70 г маргарина, 2 яйца, 20 г дрожжей, 1,25 стакана воды.

*Начинка*: 1 стакан сахара, 20 г корицы, 2 стакана изюма.

Приготовить опару. Для этого 1 стакан просеянной муки выложить на стол, сделать посредине ямку, вылить в нее полстакана теплой воды, в которой разведены дрожжи. Вымесить колобок (он должен быть не очень крутой), надрезать его с четырех сторон, опустить в кастрюлю с теплой водой, накрыть крышкой, дать подняться в течение 40 мин. На доску просеять остальную муку, сделать ямку, положить в нее 2 желтка, маргарин кусочками, 1 ч. ложку сахара, влейте три четверти стакана воды. Вымесить немного тесто, прибавьте поднявшуюся из воды опару и месите до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Поставить в теплое место на 2–3 ч. Когда тесто поднимется вдвое, выложить на стол, посыпанный мукой, раскатать в пласт толщиной 5 мм, посыпать сахаром, изюмом, молотой корицей скатать в рулет диаметром 6 см. Уложить рулет на смазанный противень швом вниз, дать подняться (15 мин) и выпекать при температуре 180–200°.

# Вертута с пшенной кашей

*Тесто:* 4 стакана муки, 4 ч. ложки сахара, 100 г маргарина, 50 г растительного масла, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, 1/4 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли.

*Начинка*: 2 стакана пшена, 4 стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Тщательно промыть пшено холодной водой, перетирая крупу в руках, пока вода не станет прозрачной обдать кипятком. Влить в кастрюлю воду, положить сливочное масло и соль, в кипящую воду всыпать пшено и варить до загустения на сильном огне. Поставить кашу в теплую духовку на 40–60 мин., чтобы она упрела.

Замесить сдобное пресное тесто, раскатать не слишком тонко, выложить кашу, свернуть тесто рулетом. Раз делить рулет на порции ребром ладони и защипать края. Выложить рулет на противень и выпекать на сред нем огне. Подать со сметаной.

# Рогалики с орехами и медом

*Тесто*: 4 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка меда, ванильный сахар, 0,5 кг муки, лимонная цедра.

*Начинка*: 250 г меда, 250 г орехов, корица по вкусу.

Яйца с сахаром взбить, постепенно добавляя растительное масло, мед, лимонную цедру, ванильный сахар.

Хорошо растереть массу. Всыпать муку с таким расчетом, чтобы получилось некрутое тесто. Раскатать довольно толстый пласт, нарезать треугольниками.

*Приготовление начинки*. Немного прокипятить мед, затем добавить орехи и корицу, размешать, поставить на холод.

На каждый треугольник уложить валиком немного начинки, сверните тесто рогаликами, смазать взбитым яйцом и выпекать на смазанном маслом противне в духовом шкафу.

# Пирожки

2 стакана муки, 0,5 ч. ложки соли, 3/4 стакана жира, 1 желток, 4 ст. ложки холодной воды.

Просеять муку с солью, смешать с жиром, затем залить сбитое с водой яйцо и замесить тесто. Тонко раскатать тесто, вырезать кружочки диаметром около 8 см, положить на каждый начинку и защипать края. Выпекать на сильном огне 15 мин, пока не зарумянятся.

# Начинки для пирожков

*Картофельная*: 0,5 стакана лука, 4 ст. ложки куриного смальца или масла, 2 стакана размятой картошки, 1 желток, 1 ч. ложка соли, щепотка перца.

Слегка обжарить мелко нарубленный лук в жире, добавить все остальное, перемешать, дать остыть.

*Мясная*: 2 стакана молотого вареного мяса, 2 ст. ложки молотого лука, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, 1/4 ч. ложки перца, 2 ст. ложки рубленой петрушки.

Все продукты смешать.

*Грибная*: 0,5 кг грибов, 3/4 стакана молотого лука, 3 ст. ложки масла, 2 желтка, 3 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 1,5 ч. ложки соли, щепотка перца.

Потушить грибы с луком в масле в течение 15 мин затем порубить их вместе с желтками, добавить все остальные продукты и смешать.

*Творожная*: 2 стакана отжатого творога, 1 желток, 3/4 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сахара (по желанию), 1 ч. ложка лимонного сока (по желанию).

Все хорошо перемешать.

# Кашники

*Тесто:* 2 яйца, 0,25 л сыворотки или молока, 0,5 стакана подсолнечного масла, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка сахара, мука.

*Начинка*: 3 стакана пшена, 6 стаканов воды, 6 стаканов молока.

Промыть пшено 5–6 раз в кипятке, залить горячей водой, поставить на огонь, посолить по вкусу, снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не успело развариться, а затем долить горячего молока и продолжать варить кашу сначала на умеренном, а затем на слабом огне до полного загустения. Готовую кашу остудить.

Влить в сыворотку или в молоко масло, яйца, положить сахар и соду, добавить муку и замесить тесто оно должно быть эластичным.

Положить тесто в миску и оставить на полчаса разделить тесто на несколько кусков и каждый кусок раскатать до толщины около 5 мм, затем на одну половину каждого куска положить толстый слой начинки и завернуть рулетом.

Ребром ладони разделить рулет на куски длиной 7–8 см. Защипать края кусков, положить их на смазанный противень и выпекать на среднем огне до золотистого цвета.

Подать кашники со сметаной.

# Пирожки с щавелем сладкие

*Тесто*: 2 стакана муки, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки масла или маргарина, 2 яйца, 20 г дрожжей, 1 /4 ч. ложки соли, 0,5 стакана воды или молока.

*Начинка*: 300–400 г свежего щавеля, 3/4 стакана сахара.

Растворить в молоке дрожжи, добавить часть муки, чтобы получилось жидкое тесто, размешать, поставить в теплое место. Как только опара начнет оседать, добавить яйца, сахар, соль, растопленный маргарин или масло, муку. Замесить тесто. Кастрюлю с тестом накрыть и поставить в теплое место. Как только тесто хорошо поднимется обмять его и выложить на стол.

**Способы приготовления начинок.**

*Первый способ*. Хорошо перебрать и тщательно промыть щавель, мелко порубить, поместить в эмалированную посуду, добавить сахар, 2–3 ст. ложки воды, поставить на малый огонь. Помешивая деревянной ложкой, кипятить, пока вся вода не выпарится, затем охладить.

*Второй способ*. Хорошо перебрать и тщательно промыть щавель, мелко порубить, перемешать с сахаром. Оставить на сутки, чтобы щавель хорошо пропитался сахаром, время от времени перемешивая и растирая его ложкой. Затем откинуть на дуршлаг или сито.

*Третий способ*. Мелко нарезанный щавель перемешать с сахаром. Раскатать тесто в жгут, разрезать его на кусочки, раскатать скалкой в круглые лепешки, положить начинку, защепить. Уложить на смазанный маслом лист, дать расстояться в течение 20–30 мин, смазать яйцом и испечь в духовом шкафу.

# Пирожки с маковой и ореховой начинкой

*Тесто*: 1 кг муки, 400 г гусиного жира, 6 яиц, 2 желтка крутых яиц, 20 г сахара, 5 г дрожжей, 50 г вина белого.

*Начинка*: 100 г мака, 200 г орехов, 200 г изюма, 100 г сахара, 100 г вина, 150 г воды.

Замесить тесто из муки, гусиного жира, сырых желтков, растертых желтков крутых яиц, сахара, растворенных в теплой воде дрожжей, белого натурального вина. Тесто поставить для подъема, затем разделить на части, тонко раскатать лепешки толщиной 2–3 мм, наполнить начинкой и завернуть, придать им удлиненную форму и сделать пальцем поперек углубления, которые придадут этим пирожкам вид «киндли» (спеленутого ребенка). Положить в противень, смазать желтком и печь в духовке до румяного цвета. Для начинки мак, орехи, изюм варить в воде, смешанной с вином и сахаром, пока не загустеет.

# Хоменташен

75 г дрожжей, 1/4 стакана теплой воды, 3/4 стакана кипяченого молока, 5 стаканов муки, 3/4 стакана сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 яйца, 1 стакан растопленного масла.

*Начинка*: 2 стакана мака, 1 стакан молока, 3/4 стакана меда, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 0,5 стакана изюма.

Ошпарить мак для начинки кипятком, затем пропустить его через мясорубку или растереть в ступке. Смешать с молоком и медом и варить на малом огне, часто помешивая, пока не загустеет. Добавить цедру, ошпаренный изюм, перемешать и охладить.

Развести дрожжи в теплой воде и вылить их в молоко, добавить один стакан муки, сахар, соль, прибавить по одному яйцу, каждый раз взбивая смесь. Продолжая взбивать, добавить масло. Всыпать остаток муки и замесить тесто, месить его несколько минут, а затем положить в миску, закрыть полотенцем и оставить в теплом месте. Тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Выложить тесто на посыпанную мукой доску и месить 5 мин. Разделить тесто пополам, раскатать каждую часть до толщины около 0,5 см, вырезать кружки или квадраты, положить на каждый начинку и защипать треугольные пирожки.

Положить хоменташен на смазанный маслом противень и оставить подниматься, пока не увеличатся вдвое. Смазать сбитым желтком и выпекать на среднем огне 25 мин., пока не подрумянятся.

# Хоменташен из песочного теста с черносливом

3 стакана муки, 250 г маргарина, 0,5 стакана сахара, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки сметаны, сахарная пудра.

Мелко порубить маргарин с мукой. Добавить остальные продукты и замесить тесто. Оставить его в холодильнике на несколько часов. Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать стаканом.

Распаренный чернослив мелко порубить. Положить начинку на каждый кружочек, слегка присыпать сахарной пудрой, защипать треугольные хоменташен.

Разложить хоменташен на смазанном маслом противне и выпекать в духовке на среднем огне.

## Ватрушки

*Тесто*: 4 стакана муки, 4 ч. ложки сахара, 1 яйцо, 12 ст. ложек воды, 1/4 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли.

*Фарш*: 850 г творога, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 3 ч. ложки муки, ванилин на кончике ножа.

В воде или сметане растворите сахар, добавить яйцо и перемешать. Соединить полученную смесь с маргарином постепенно, порциями, в последнюю очередь добавить муку и соду. Быстро замесить тесто и раскатать его в пласт толщиной 5 мм. Вырезать лепешки диаметром 8—10 см, загнуть их края вверх и защипать. Уложить ватрушки на противень, на середину каждой положить фарш, смазать ватрушку яйцом и выпекать при 230–240 °С.

Для фарша творог протереть через сито, добавить яйца, сахар, ванилин, соль, муку. Можно добавить также изюм, цукаты или орехи, лимонную или апельсиновую цедру.

### *Кондитерские изделия*

Бисквиты и торты, пряники и коржики, крендели, печенье, пончики, тейглах, леках, бублички — разнообразию еврейских кондитерских изделий нет предела. Готовятся они чаще всего из сдобного теста.

Традиционным еврейским мучным изделием является хала — особо сделанный пшеничный хлеб из дрожжевого теста с добавлением яиц, растительного масла, сахара и соли по вкусу. Перед выпечкой халы посыпают семенами мака и кунжута. Свежеиспеченные золотистые халы — главное украшение субботнего стола. Праздничную круглую халу подают на стол в дни Рош Ашана, еврейского Нового года. Ее форма символизирует пожелание, чтобы грядущий год был в конце таким же прекрасным, как и в начале: ведь в круге нет ни конца, ни начала.

# Хала

0,5 стакана растительного масла, 3 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана холодной воды, 40–50 г дрожжей, 1/3 стакана теплой воды, 3 яйца, 4–5 стаканов муки, мак или кунжут.

В миске смешать растительное масло, соль, сахар, влить кипяток, размешать, затем холодную воду и снова размешать. Развести дрожжи в теплой воде, отдельно взбить яйца и все это влить в миску, оставив 1–2 ст. ложки яиц для смазки хал. Всыпать муку и замесить некрутое тесто. Вымесить его на доске, пока не перестанет прилипать. Если надо, добавить муки. Положить тесто в миску, накрыть чистой салфеткой или полотенцем и поставить в нагретую, но не горячую духовку на 1 мин. Вынуть и оставить в теплом месте на час. Тесто должно удвоиться в объеме. Выложить на доску, вымесить. Разделить на 4 части, а каждую часть на нужное количество частей (3 или 4), из каждого кусочка раскатать руками колбаску и сплести из колбасок 4 халы, положить на смазанный противень и оставить подниматься минут на 45. Смазать халы оставленным яйцом, посыпать маком или кунжутом; выпекать на среднем огне в предварительно нагретой духовке 30–40 мин. Переложить с противня на доску, укрыть салфеткой или полотенцем, а поверх чем-нибудь более плотным, но не тяжелым. Через 10–15 мин покрытие снять и оставить халы остывать под салфеткой.

# Хала круглая

100 г дрожжей, 1/4 стакана теплой воды, 2/3 стакана воды комнатной температуры, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 3–4 стакана муки, 3 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 1 /4 стакана изюма, 1 желток.

Развести дрожжи в теплой воде, добавить полстакана муки, щепотку сахара, хорошо перемешать и оставить в теплом месте на 10 мин. Всыпать в миску 3 стакана муки, добавить соль, дрожжевую смесь, сахар, яйца и муку остальную воду и замесить тесто. Затем добавить масло и снова вымесить тесто. Если нужно, добавить муки. Тесто не должно быть крутым. Оставить тесто на 3 мин, затем выбить о доску, посыпанную мукой, и месить еще 5–8 мин, положить ошпаренный изюм и еще раз вымесить. Смазать миску маслом, тесто тоже смазать маслом и положить его в миску, оставить в теплом месте подниматься на 2 ч. Помесить тесто минуты 3 и снова оставить в теплом месте подниматься на 1 ч. Разрезать тесто пополам и из каждой половины раскатать руками колбаски, один конец которых толще другого, длиной 50–60 см, свернуть каждую колбаску спиралью так, чтобы толстый конец лежал в центре, и положить халы на смазанный противень. Смазать желтком, взбитым с двумя столовыми ложками воды, и оставить на 25 мин в теплом месте, чтобы поднялись. Выпекать халы в предварительно нагретой духовке на среднем огне 40–50 мин.

# Булочки

35—50 г дрожжей, 1,5 стакана воды, 1/3 стакана растительного масла, мука соль.

Развести дрожжи в половине стакана воды, всыпать 1–2 ст. ложки муки. Перемешать и оставить на 10 минут.

Перелить дрожжевую смесь в большую посуду, добавить 1 стакан воды и растительное масло, посолить, перемешать.

Постепенно всыпать муку, все время размешивая, пока тесто не перестанет прилипать к рукам.

Разделать небольшие булочки толщиной 1–1,5 см, выложить на противень, дать постоять несколько минут и выпекать в заранее разогретой духовке.

Через 10 мин проверить спичкой, готовы ли булочки. Оставить в выключенной духовке еще на несколько минут, затем переложить на деревянную доску и прикрыть полотенцем.

Подавать к столу не раньше, чем через полчаса.

# Бисквит

8 яиц, 1 стакан муки, 1/4 стакана сахара, 2–3 крупинки лимонной кислоты, ванилин, соль, сода на кончике ножа.

Форму для бисквита обильно смазать сливочным маслом и присыпать сухарями или мукой. Отделить белки от желтков, белки поставить в холодильник, а желтки хорошенько растереть со стаканом сахара, добавить соль и соду. Смешать желтки с мукой. Охлажденные белки тщательно взбить (лучше миксером), добавить в них поочередно лимонную кислоту и оставшийся сахар. Постепенно (по 2 ст. ложки) соединить белки с тестом. Массу не встряхивать, размешать медленно, снизу вверх! Полученную однородную массу аккуратно вылить в форму и осторожно поставить в прогретую духовку. Температура должна быть 140–150 °С. Духовку не открывать! Минут через 50–60 переложить бисквит на деревянную дощечку и прикрыть салфеткой. Горячий бисквит резать не рекомендуется он «сядет».

# Бисквит из мацемала

*I вариант.*

6 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан мацемела, корица, гвоздика.

Отделить желтки от белков. Взбить желтки с сахаром до увеличения первоначального объема в 2 раза.

Взбить предварительно охлажденные белки сначала медленно, а затем быстро до увеличения объема в 4–5 раз.

Массу из желтков и сахара быстро перемешать с мацемелом и осторожно ввести взбитые белки. Добавить корицу и гвоздику.

Форму для бисквита выстелить пергаментной бумагой. Тесто налить в форму на три четверти ее высоты. Выпекать тотчас же при 190–220 °С 40–50 мин.

Нарезать бисквит остывшим, чтобы он не крошился.

*II вариант.*

6 яиц, 0,5 стакана мацемела, 4 ст. ложки картофельного крахмала, 0,5 ч. ложки соли, 1 стакан сахара, 1 лимон (сок и цедра), 1 ст. ложка оливкового масла.

Просеять мацемел и крахмал, разделить яйца на белки и желтки, растереть желтки с сахаром, маслом и столовой ложкой лимонного сока до лимонно-желтого цвета. Взбить белки с солью, затем добавить понемногу сахар и продолжать взбивать, пока весь сахар не разойдется. Выложить желтки в белки и осторожно перемешать. Вместе с последней порцией мацемела добавить тертую лимонную цедру, смазать форму диаметром около 25 см, выложить в нее тесто и выпекать в предварительно нагретой духовке на среднем огне 40 мин, остудить и вынуть из формы.

Другой вариант: взбить яйца с сахаром, продолжая взбивать, добавить последовательно соль, масло, сок и цедру лимона, всыпать муку, просеянную вместе с крахмалом, и осторожно перемешать. Влить тесто в смазанную форму и выпекать так же, как в первом случае.

# Бисквит с корицей

100 г муки, 100 г сахара, 5 яиц, 1/2 ч. ложки корицы для начинки, 1 ст. ложка орехов для обсыпки.

Яичные желтки хорошо растереть с двумя ложками сахара, смешать, с мукой. Белки взбить до крепкой пены, постепенно добавляя сахар. Затем смешать белки с желтками и мукой. Железный противень застелить промасленной бумагой, налить на нее половину теста, слегка выровнять ножом, посыпать корицей, после чего долить остальное тесто, опять выровнять ножом и посыпать рублеными орехами или миндалем. Противень должен быть заполнен лишь на три четверти. Изделие выпекать 25–40 мин при 170–200°.

После охлаждения снять бумагу и порезать на порции.

# Бисквит ореховый

8 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан молотых орехов, 4 ст. ложки крахмала.

Разделить яйца на белки и желтки, желтки растереть с сахаром, добавить орехи и перемешать, затем добавить взбитые в пену белки и осторожно перемешать. В последнюю очередь положить крахмал и снова осторожно перемешать.

Смазать дно формы, выложить тесто и выпекать при 180° около 1 ч.

# Торт из мацы

6 листов мацы, 1 стакан мацемела, 5 яиц, 1 стакан сахара, 2 стакана измельченных орехов, глазурь шоколадная, вино.

Вырезать из мацы пласты одинакового размера и смочить их вином. Потом уложить слоями в смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой форму, чередуя пласты мацы с начинкой.

Для начинки растереть желтки с сахаром, мацемелом, пропущенными через мясорубку орехами и со взбитыми в пену белками. На дно формы и на верх торта надо положить пласт мацы. Начинка между пластами не должна быть толще 5 мм. Выпечь и покрыть шоколадной глазурью.

# Торт из печенья

500 г бисквитного печенья, 4 яйца, 250 г сливочного масла, 400 г сахарной пудры, 1 стакан грецких орехов, 1 стакан сметаны, порошок ванилина, 2 ст. ложки порошка какао, 1 ст. ложка рома, 1,5 стакана молока.

Печенье накрошить, залить молоком и ромом. Растереть масло с двумя третями сахарной пудры добела, добавить, непрерывно помешивая, по одному желтку, затем какао, ванилин, орехи и печенье. Взбить в густую пену 2 белка с половиной оставшейся сахарной пудры, ввести белок в приготовленную массу. Выложить торт в форму и поставить в холодильник. Когда торт затвердеет, покрыть его сметаной, взбитой с оставшейся пудрой, украсить фруктами (ягодами) из варенья или цукатами.

Можно оформить торт в виде рулета диаметром 4–5 см, обвалять в сахарной пудре, туго завернуть в пергаментную бумагу и поставить в холодильник.

Как только рулет затвердеет, нарезать его аккуратными ломтиками.

# Торт яблочный безе

*Тесто:* 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 0,5 ст. ложки сахарной пудры, 2 яйца, 1,5 кг яблок, ванилин.

Сливочное масло размять до мягкого состояния и растереть с 6 ст. ложками сахарной пудры, добавить 2 желтка и муку. Хорошо вымешать тесто и поставить на холод на 30 мин.

Очищенные и нарезанные дольками яблоки слегка припустить, добавив немного воды, чтоб не пригорели. В конце добавить ванилин. Если яблоки кислые, положить немного сахара.

Форму смазать маслом, посыпать мукой, вложить тесто и выпекать 30–40 мин при 180–200 °С до золотистого цвета.

Охлажденные белки взбить до образования устойчивой пены, добавить 6 ложек сахарной пудры.

На выпеченную лепешку выложить яблочное пюре покрыть белками и запечь в духовке.

# Торт бисквитный из мацемала с орехами

*Тесто*: 8 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан мацемела, 1 стакан измельченных орехов.

*Крем*: 1 стакан молока, 2 желтка, 1 стакан сахара, 150 г масла.

Белки взбить в пену и медленно подсыпать сахар продолжая взбивать до тех пор, пока белки не будут «стоять». Осторожно соединить белки с желтками. В эту массу всыпать мацемел и осторожно перемешать. Добавить в тесто рубленые грецкие орехи. Смазать противень сливочным маслом, аккуратно вылить на него массу и поставить в духовку.

Печь 10–15 минут при температуре не выше 200 °С.

Приготовить крем как для «Наполеона», разрезать бисквит на 2–3 коржа и промазать их кремом.

# Торт с орехами и изюмом

2 яйца, 4 желтка, 1,5 стакана сахара, 250 г топленого масла, 1,5 стакана изюма, 1,5 стакана муки, 0,5 стакана орехов, 1 банка сгущенного молока, 150 г сливочного масла.

Масло растопить. Желтки и яйца взбить как следуем с сахаром, влить топленое масло, добавить очищенные и измельченные орехи, вымытый изюм, муку. Замесить тесто (оно не должно быть жидким).

Выложить тесто в форму или на сковороду, разровнять мокрой рукой. Выпекать в хорошо разогретой духовке.

Разрезать полученный корж на 3 части. Смазать каждую часть кремом. Для крема отварить банку сгущенного молока в течение 2 ч., охладить и смешать со взбитым сливочным маслом.

Верх торта украсить глазурью.

# Торт слоеный

*Тесто*: 3 яйца, 1 стакан сметаны, 1,3 кг муки, 1 ст. ложка соды, 2 ст. ложки сахара, 250 г меда, 250 г сливочного масла.

*Крем*: 2 стакана сахара, 3 ст. ложки какао, 0,5 стакана молока, 400 г сливочного масла, 100 г шоколада, 4 желтка.

Замесить не очень крутое тесто и выпечь 12 коржей.

*Приготовление крема*. Смешать сахар с какао, влить молоко, поставить на огонь, добавив масло и шоколад. Держать на слабом огне 10–15 мин, постоянно помешивая. Остудить крем, вмешать желтки и взбить миксером.

Смазать каждый корж кремом, верхний слой украсить шоколадной крошкой или толчеными орехами с кремом.

# Торт медовый

*Тесто:* 60 г маргарина, 3/4- стакана сахара, 3 яйца, 3 ст. ложки меда, 1,5 ч. ложки соды, 3 стакана муки.

*Крем:* 3 яйца, 3/4 стакана сахара, 200 г масла, 100 г шоколада.

Размягченный маргарин смешать с сахаром, яйцами, медом и содой, поставить на паровую баню, варить 15–20 мин. Снять с огня, добавить просеянную муку и замесить тесто. Разделить тесто на 7–8 частей. Раскатать тонкие коржи и выпекать в духовке на среднем огне. Тесто должно быть все время теплым, поэтому, пока раскатывают один корж, остальное тесто держат на пару. Время выпекания каждого коржа — не более 10 минут. Готовые коржи смазать кремом. Для крема растереть 3 желтка и один белок с сахаром, добавить масло и шоколад довести до кипения и остудить.

# Шоколадный торт

*Тесто*: 1 стакан кефира, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 0,5 ч. ложки соды, 2 ст. ложки какао.

*Крем*: 4 белка, 10 ст. ложек сахара, 250 г сметаны.

Последовательно смешать все продукты для теста взбить их. Вылить тесто в смазанную жиром форму, испечь корж в умеренно горячей духовке.

Белки взбить в густую пену, в конце постепенно ввести сахар. Осторожно примешать сметану. Полученным кремом смазать остывший корж.

Украсить торт по желанию.

# Воздушный торт

7 белков, 3,5 стакана сахара или сахарной пудры, 400 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 2–3 ч. ложки какао, грецкие орехи, 2 плитки шоколада.

Взбить белки. В момент, когда белки уже начнут взбиваться, осторожно всыпать сначала 2–3 ч. ложки сахара, а потом еще 5, затем остальной сахар. В этом случае безе получится пышным и не осядет.

Противень предварительно прогреть, смазать маслом, отсадить сахарно-белковую массу в 3–4 см между порциями. Выпекать на среднем жару.

*Приготовление крема.* Сливочное масло растереть со сгущенным молоком. Можно добавить какао.

Выложить безе на большое блюдо в 1 слой, смазать кремом, посыпать измельченными грецкими орехами. Положить еще один слой безе и снова смазать кремом и посыпать орехами. И так продолжать, пока будет выложено все безе.

Залить торт шоколадом, растопив 2 большие плитки, сверху положить половинки грецких орехов.

# «Наполеон»

*Тесто:* 2 стакана муки, 200 г маргарина, 200 г сметаны, 0,5 ч. ложки соды, 1 ст. ложка уксуса, соль на кончике ножа.

*Крем*: 1 стакан молока, 2 желтка, 1 стакан сахара, 150 г масла.

Просеянную муку всыпать в миску, порубить с маргарином, добавить сметану, соль, соду, уксус, замесить тесто и поставить в холод на 1 ч. Тесто разделить на 6 частей. Каждую часть тонко раскатать, вырезать круг с помощью тарелки, положить на смазанный противень и испечь.

*Приготовление крема*. Размягченное масло вынуть из холодильника заранее, взбить до увеличения объема вдвое. В ковше смешать молоко, желтки и сахар, поставить на слабый огонь, помешивая все время. Когда масса немного загустеет, снять с огня и охладить. Влить массу в масло тонкой струйкой, продолжая взбивать. Смазать коржи кремом, выдержать торт не менее 10 ч.

# Медовик

300 г меда, 3 яйца, 0,5 стакана крепкого чая, 0,5 ч. ложки соды с уксусом, 1 стакан сахара, 3 стакана муки, орехи.

Взбить яйца с сахаром, добавить мед, измельченные и поджаренные орехи, влить крепкий чай и соду погашенную уксусом. Всыпать муку и замесить тесто.

Форму выложить пергаментной бумагой. Вылить тесто в форму и поставить в разогретую духовку на средний огонь. Через 40 мин медовик будет готов.

# Леках

*I вариант.*

2 яйца, 1/2 ч ложки соды, 3/4 стакана сахара, 4 cm ложки масла растительного, 3/4 стакана воды, 2 стакана крепкого кофе (чая), 0,5 стакана орехов, пряности (корица, имбирь, мускатный орех, гвоздика), 2,5 стакана муки, 160 г меда.

Смешать яйца с сахаром, затем добавить соду, масло, пряности, разведенный в кофе или чае мед, орехи Всыпать муку (столько, чтобы тесто по консистенции напоминало густую сметану), выложить в смазанную форму и выпекать на среднем огне 45 мин.

*II вариант.*

0,5 л кефира, 1 стакан меда, 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 0,5 ч ложки соды, мука.

Сварить сироп из воды, сахара и меда, слегка остудить. Можно использовать сироп, оставшийся после приготовления тейглах. Сразу же, пока не застыли мед и сахар, влить бутылку кефира, размешать и, когда сироп немного остынет, добавить растительное масло, яйца, соду, все размешать и добавить столько муки, чтобы получилось тесто, как густая сметана.

Влить тесто в хорошо смазанную форму, наполнив ее наполовину. Выпекать на среднем огне. Леках готов, если нож, воткнутый в него, останется чистым.

В тесто для лекаха можно добавить изюм, лимонную цедру, орехи, ягоды из варенья. Выпеченный леках можно смазать сверху густым вареньем и посыпать толчеными орехами.

# Нус-бройт (квадратный хлебец)

1,5 стакана муки, 3 с.т. ложки сахарного песка, 2 яйца, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана грецких орехов, 1/3 ч. ложки соды.

Яичные желтки хорошо растереть с сахаром до пышной массы, добавить измельченные орехи, промытый изюм, муку, смешанную с содой, и взбитые белки. Все перемешать до получения однородной массы и выложить слоем 15–18 мм на противень, выстланный промасленной бумагой. Изделия выпекать в течение 25–30 мин. при 180–200°. Высота нус-бройта должна быть 25–30 мм.

# Камишбройт

200 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 4 ст. ложки очищенных грецких орехов, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки какао-порошка, 1/4 ч. ложки корица, 1 ч. ложка сахара для обсыпки, 1/4 ч. ложки корицы для обсыпки, 1/5 ч. ложки какао-порошка для обсыпки.

Масло, корицу, сахар растереть, постепенно добавить яйцо, а затем рубленые орехи, муку и соду. Все это смешать и разделить на две части. В одну часть положить какао-порошок. В форму, выстланную промасленной бумагой или хорошо смазанную маслом и посыпанную мукой, положить коричневое тесто, а затем обычное тесто, посыпать смесью из корицы, сахара и какао-порошка. Выпекать изделие при 180–200˚, после охлаждения удалить бумагу и нарезать на ломтики.

# Пряник двухцветный

350 г сахара, 2,5 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана картофельной муки, 1 /2 стакана молока, 6 яиц, 1 ч. ложка соды, 250 г маргарина, 3–4 ч. ложки какао.

Желтки растереть с сахаром, добавить маргарин, затем теплое молоко и соду, смешать с мукой. Осторожно вмешать белковую пену. Тесто разделить на 2 части. Одну часть выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Ко второй части добавить какао, размешать и уложить на первый слой. Выпекать в духовке на среднем огне около часа. Подать пряник к кофе со сливками.

# Пряники медовые

2,5 стакана муки, 160 г меда, 2 ст. ложки масла, 8 ст. ложек сахара, 2 желтка, 0,5 ч. ложки соли, корица, гвоздика по вкусу.

Мед слегка разогреть, положить в него сахар, желтки, масло, толченую гвоздику, корицу, соль. Все хорошо взбить, пока масса не станет однородной, добавить просеянную муку, замесить тесто и хорошо его взбить. Разложить тесто ровным слоем толщиной 1 см на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать на среднем огне. Разрезать на квадратики и ромбики.

# Пряник на жженке

*Жженка*: 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка воды.

*Тесто*: 3,5 стакана муки, 300 г меда, 1,5 стакана сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 2 яйца, гвоздика, 1/4 ч. ложки соды, 5 шт. миндаля, яйцо для смазки.

Сварить жженку. Для этого на сковороду насыпать сахар, влить немного воды и нагревать смесь, пока она не приобретет темно-коричневый цвет. В готовую жженку добавить понемногу горячую воду до растворения и процедить. Сварить сироп из меда, сахара и жженки. Немного охладить и добавить яйца, подсолнечное масло, гвоздику и муку, в конце положить соду, замесить тесто. Готовое тесто выдержать 10 ч., затем сформовать пряники, выложить на смазанный противень, смазать пряники яйцом, украсить миндалем и выпекать при 180–190° в течение 45–50 мин.

# Хремзлах

2 яйца, 1/4 стакана мацемела или муки, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 0,5 ч. ложки соли, щепотка перца, масло для жаренья.

Отделить белки от желтков и взбить их с солью. Отдельно растереть желтки и осторожно смешать их с белками. Всыпать все остальное и перемешать. Разогреть на сковороде масло, выкладывать тесто чайной ложкой в разогретое масло и жарить хремзлах с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.

# Хремзлах (пасхальное изделие из мацы)

2 стакана мацемела, 4–5 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки меда или варенья, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1/3 ч. ложки имбиря, 3 ст. ложки сахара, 1/4 ч. ложки соли.

Мацемел залить одним стаканом подсоленной горячей воды, накрыть и дать постоять 15–20 мин. Когда масса остынет, добавить размягченное масло, растертое с желтками. Влить мед или варенье, положить орехи, имбирь и в последнюю очередь — взбитые с сахаром белки, все хорошо размешать. Если масса окажется слишком густой, добавить 1–2 ст. ложки воды, если жидкой — добавить немного муки. Тесто разделить на кусочки, скатать в шарики величиной чуть больше куриного яйца и сформовать треугольники толщиной в 1,5–2 см. Запечь на сковороде с кипящим маслом до румяной корочки с двух стороны.

Подавать в холодном виде как десерт, можно с компотом или чаем.

# Гефилте хремзлах

*Тесто*: 1,5 стакана мацемела, 1 стакан воды, 2 яйца, 2 ст. ложки куриного или гусиного жира.

*Фарш:* 300 г говядины, 1 луковица, 2 зубка чеснока, соль.

Замочить мацемел в воде на 20 мин, затем замесить тесто из мацемела, яйца, жира и соли.

Подготовить начинку из отварного мяса, пропущенного через мясорубку, лука, чеснока, соли. Слегка обжарить начинку на сковороде.

Тесто разделать на небольшие лепешки. На каждую положить начинку и прикрыть другой лепешкой. Скатать шарики.

Обжарить хремзлах на сковороде с двух сторон, сложить в сотейник, полить жиром, поставить в духовку на 20 мин.

Начинку можно приготовить самую разнообразную, например, сладкую — из чернослива, яичную — из рубленых яиц с луком, из печени и др

# Хремзлах с начинкой (пасхальная клецка)

*Тесто*: 5 листов мацы, 3 яйца, 4 ч. ложки сахара, 0,5 стакана горького миндаля, 50 г сливочного масла, соль на кончике ножа.

*Начинка*: 4 яблока, 1/3 стакана изюма, 1/3 стакана орехов измельченных, цедра половины лимона, 0,5 стакана масла топленого для обжаривания, сахар по вкусу.

Хорошо размочить в теплой воде 3 листа мацы, смешать с мелко растолченной мацой, замесить. Когда тесто готово, из него сделать лепешку, положить начинку и закрыть Разгладить клецку.

Затем обжарить ее в кипящем масле и готовую обсыпать сахаром с корицей.

# Лепешки яичные

1 стакан муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 2/3 ч. ложки соли.

В насыпанной горкой просеянной муке сделать посередине воронкообразное углубление, В это углубление положить мягкое масло небольшими кусочками, сахарную пудру, соль, яйца и замесить тесто, пока не исчезнут комки. Готовое тесто раскатать слоем 0,5 см и сделать кружки круглой выемкой диаметром 10 см.

Кружки положить на смазанный жиром противень, проколоть вилкой и выпечь при температуре 210–230 °С.

# Кихелах (коржики)

250 г маргарина, 200 г сахара, 200 г сметаны, 1 яйцо, 2,5–3 стакана муки, 1 ч. ложка соды, корица, сахарная пудра.

Маргарин растопить, добавить сахар, сметану, яйцо, хорошо перемешать. Всыпать муку и соду, замесить некрутое тесто. Раскатать пласт толщиной 0,5 см, вырезать кружочки, обмакнуть одной стороной в корицу, смешанную с сахарной пудрой, и выложить на противень. Выпекать в разогретой духовке на среднем огне 20 мин.

# Кихелах мит мацэ (коржики с мацой)

6 яиц, 50 г сахара, мацемел.

Желтки яиц взбить вместе с белками, добавить сахар и мацемел.

Не добавляя воды, замесить крутое тесто, как на лапшу. Раскатать тесто очень тонко, нарезать полосками, сделав в них посредине надрез.

Запечь кихелах в духовке.

# Коржики яичные с маком

3 яйца, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан муки, 1/4 ч. ложки соли, 4 ст. ложки мака.

Взбить яйца, затем, продолжая взбивать, добавит сахар, соль и масло, всыпать муку и осторожно перемешать. Добавить мак, смазать противень и чайной ложкой, выложить на него тесто, оставляя между коржиками расстояние 5–6 см. Выпекать коржики на среднем огне 15 мин, пока не подрумянятся.

# Коврижка к чаю

250 г масла сливочного или маргарина, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 200 г сметаны, 13 ст. ложек муки, 1 /3 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки соды.

Растереть в кастрюле яйцо с солью, добавить размягченное масло или маргарин, всыпать сахар и продолжать растирать до образования пышной массы. Влить сметану, всыпать соду и, постепенно добавляя муку, замесить тесто. Поставить его в холодильник на 1 ч. Тест раскатать в пласт 7–8 мм толщиной, вырезать стаканом коржики или разрезать тесто на квадратики. Выпекать на небольшом огне 20 мин, пока не зарумянятся.

# Коржики с луком

3/4 стакана мака, 0,5 стакана растительного масла, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 стакана муки, соль, перец, 1/4 ч. ложки соды.

Мак запарить кипятком, слить воду и растереть ступке или пропустить 2 раза через мясорубку, добавить растительное масло, яйцо и лук, натертые на мелкой терке, соль, черный перец, соду и муку. Тесто для коржиков должно быть мягким. Раскатать его в пласт 8 мм толщиной, вырезать стаканом коржики либо разрезать на квадратики.

Выпекать на среднем огне 15–20 мин.

# Шарики из заварного теста

4 яйца, 1 стакан воды, 0,5 стакана оливкового масла, 1 ч. ложка соли, 1 стакан мацемела.

Смешать в кастрюле воду, соль и масло и довести до кипения. Снять с огня кастрюлю, всыпать мацемел, перемешать, а затем прогреть на слабом огне, все время помешивая, до тех пор, пока масса не станет темнеть и отлипать от стенок кастрюли Снять с огня и дать слегка остыть минут 10–15, добавить в тесто по одному яйцу тщательно перемешивая после каждого.

Смазать противень и выложить на него тесто чайной ложечкой, чтобы между кусочками оставалось немного места (тесто сильно увеличивается в объеме при выпечке), выпекать в сильно разогретой духовке на сильном огне до золотисто-коричневого цвета. Когда остынут, можно начинить их вареньем или другой сладкой начинкой, можно просто посыпать сахарной пудрой.

Другой вариант: разогреть на сковороде масло, выкладывать чайной ложечкой кусочки теста в разогретое масло и жарить на сильном огне. Готовые шарики можно так же, как в первом случае, посыпать сахарной пудрой.

# Путер гебекс с сиропом

3 стакана муки, 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сахара для сиропа, соль на кончике ножа.

Муку просеять, добавить нарезанное маленькими кусочками масло, сметану, соль, яйца, сахар и замесить тесто. Вымесить его, чтобы не было комков, поставить на полчаса в холод. Приготовить сироп: добавить к сахару немного воды и греть на огне, постоянно помешивая, пока весь сахар не. растворится. Раскатать тесто толщиной 0,5 см, вырезать кружки диаметром около 10 см, посыпать корицей, сложить вдвое и защипать края. Разложить путер гебекс на смазанный противень, проколоть вилкой и печь на медленном огне до золотистого цвета. Подать путер гебекс с сиропом. Сахарный сироп можно заменить фруктовым джемом или просто сахаром.

# Тейглах

*I вариант.*

2,5 стакана муки, 2 г соли, 1 ч. ложка соды, 4 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, 3/4 стакана сахара, 0,5 кг меда, 1 ч. ложка молотого имбиря, 0,5 ч. ложки мускатного ореха, 2 стакана орехов.

Смешать просеянную муку, соль и соду, влить яйца и масло и замесить крутое тесто. Разделить тесто на кусочки и раскатать каждый кусочек в виде колбаски толщиной с карандаш, разрезать колбаски на кусочки длиной 0,5 см и разложить их на слегка смазанном противне. Выпекать на среднем огне 20 мин, пока не подрумянятся. Во время выпечки раза два встряхнуть противень. Смешать в кастрюле мед, сахар, имбирь и мускатный орех и проварить в течение 15 мин, опустить испеченные кусочки теста в мед и варить еще 5 мин. Затем добавить орехи и варить еще 10 мин, постоянно помешивая. Тейглах готов, когда капля не растекается на мокрой поверхности. Выложить смесь на мокрую доску и дать немного остыть. Разровнять и нарезать на кусочки. Можно также скатать из смеси шарики. Если нет орехов, можно заменить их двумя стаканами испеченных шариков из теста.

*II вариант.*

6 яиц, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка водки, 300 г меда, 2 ст. ложки воды, орехи, изюм по вкусу, 2 стакана муки.

Смешать яйца, 1 ст. ложку сахара, растительное масло и водку. Понемногу добавляя муку, замесить крутое тесто, вымешивая его, пока не перестанет прилипать. Раскатать из теста колбаски толщиной с карандаш и длиной 5–6 см., завязать каждую колбаску узелком, положить внутрь орех (фундук или кусочек грецкого). Проварить мед с сахаром и водой, пока весь сахар не растворится. Быстро опустить в сироп кусочки теста, закрыть кастрюлю плотно крышкой, на крышку положить мокрое полотенце и варить 10 мин на сильном огне, затем уменьшить огонь. Не открывать кастрюлю в течение часа, потом перемешать содержимое. Продолжать варить до коричневого цвета около часа. Затем открыть кастрюлю и быстро выложить тейглах по одному на мокрую доску. Обвалять в рубленых орехах. Должно получиться около 40 тейглах

# Тейглах печеные

6 яиц, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 3 стакана муки.

*Сироп*: 2 стакана воды, 2 стакана сахара, 2 стакана меда.

Яйца взбить, добавить растительное масло, сахарный песок, муку и приготовить тесто средней плотности. Вырезать из теста фигурки, запечь до готовности в духовке.

Затем опустить фигурки в кипящий раствор сахара, воды, меда. Вынимать шумовкой по одному тейглах, выкладывать на смоченную водой доску и обсыпать сахаром.

# Крендель с корицей

1,5 стакана муки, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 яйцо, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/3 ч. ложки соды, 1 ст. ложка сахара для обсыпки, 1 ч. ложка уксуса.

Сахар, масло, яйцо и соду, погашенную уксусом, размешать до получения однородной массы, добавить муку и замесить тесто. Поставить тесто в холодильник на 30 мин. Затем раскатать жгуты длиной 8—10 см, из них сделать крендели, посыпать их сахаром, смешанным с корицей. На смазанный маслом лист уложить изделия и вытер гебекс с сиропом. Сахарный сироп можно заменить фруктовым джемом или просто сахаром.

# Тейглах

*I вариант.*

2,5 стакана муки, 2 г соли, 1 ч. ложка соды, 4 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, 3/4 стакана сахара, 0,5 кг меда, 1 ч. ложка молотого имбиря, 0,5 ч. ложки мускатного ореха, 2 стакана орехов.

Смешать просеянную муку, соль и соду, влить яйца и масло и замесить крутое тесто. Разделить тесто на кусочки и раскатать каждый кусочек в виде колбаски толщиной с карандаш, разрезать колбаски на кусочки длиной 0,5 см и разложить их на слегка смазанном противне. Выпекать на среднем огне 20 мин, пока не подрумянятся. Во время выпечки раза два встряхнуть противень. Смешать в кастрюле мед, сахар, имбирь и мускатный орех и проварить в течение 15 мин, опустить испеченные кусочки теста в мед и варить еще 5 мин. Затем добавить орехи и варить еще 10 мин, постоянно помешивая. Тейглах готов, когда капля не растекается на мокрой поверхности. Выложить смесь на мокрую доску и дать немного остыть. Разровнять и нарезать на кусочки. Можно также скатать из смеси шарики. Если нет орехов, можно заменить их двумя стаканами испеченных шариков из теста.

*II вариант.*

6 яиц, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка водки, 300 г меда, 2 ст. ложки воды, орехи, изюм по вкусу, 2 стакана муки.

Смешать яйца, 1 ст. ложку сахара, растительное масло и водку. Понемногу добавляя муку, замесить крутое тесто, вымешивая его, пока не перестанет прилипать. Раскатать из теста колбаски толщиной с карандаш и длиной 5–6 см., завязать каждую колбаску узелком, положить внутрь орех (фундук или кусочек грецкого). Проварить мед с сахаром и водой, пока весь сахар не растворится. Быстро опустить в сироп кусочки теста, закрыть кастрюлю плотно крышкой, на крышку положить мокрое полотенце и варить 10 мин на сильном огне, затем уменьшить огонь. Не открывать кастрюлю в течение часа, потом перемешать содержимое. Продолжать варить до коричневого цвета около часа. Затем открыть кастрюлю и быстро выложить тейглах по одному на мокрую доску. Обвалять в рубленых орехах. Должно получиться около 40 тейглах

# Тейглах печеные

6 яиц, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 3 стакана муки.

*Сироп*: 2 стакана воды, 2 стакана сахара, 2 стакана меда.

Яйца взбить, добавить растительное масло, сахарный песок, муку и приготовить тесто средней плотности. Вырезать из теста фигурки, запечь до готовности в духовке.

Затем опустить фигурки в кипящий раствор сахара, воды, меда. Вынимать шумовкой по одному тейглах, выкладывать на смоченную водой доску и обсыпать сахаром.

# Крендель с корицей

1,5 стакана муки, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 яйцо, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/3 ч. ложки соды, 1 ст. ложка сахара для обсыпки, 1 ч. ложка уксуса.

Сахар, масло, яйцо и соду, погашенную уксусом, размешать до получения однородной массы, добавить муку и замесить тесто. Поставить тесто в холодильник на 30 мин Затем раскатать жгуты длиной 8—10 см, из них сделать крендели, посыпать их сахаром, смешанным с корицей. На смазанный маслом лист уложить изделия и выпекать 12–15 мин при 200–210° до светло-коричневого цвета.

# Песахлике бейгелах (бараночки пасхальные)

3 стакана воды, 1 стакан растительного масла, 3 стакана мацемела, 6 яиц, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка корицы, 0,5 ч. ложки соли.

Воду, масло, 1 ст. ложку сахара, соль перемешать и вскипятить. Залить горячей смесью мацемел, посуду накрыть крышкой и дать остыть. В остывшее тесто положить яйца, хорошо вымесить. Разделать небольшие бараночки, посыпать корицей, смешанной с сахаром, и выпекать в духовке на листе, слегка смазанном маслом, на среднем огне 10–15 мин. до румяного цвета.

# Пончики творожные

400—500 г творога, 4 яйца, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли, 1,5–2 стакана муки, 200 г сливочного масла для обжаривания пончиков.

Творог хорошо растереть с яйцами, добавить сахар, соль, соду и, постепенно, подсыпая муку, замесить тесто. Смазав руки жиром, сформовать из теста небольшие шарики — чуть меньше куриного яйца. Жарить в кипящем масле до золотистого цвета. Готовые пончики можно обсыпать сахарной пудрой.

# Домики творожные

500 г творога, 200 г масла, 1 стакан сахара, 2–3 ч. ложки какао, 250 г тонкого печенья.

*Глазурь*: 2–3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки какао, 50 г масла, 1 ст. ложка молока, 2–3 крупинки лимонной кислоты.

На большом листе пергамента выложить печенье по 3 в ряд, предварительно обмакивая каждое в молоко (размачивать не нужно). Получится 9-10 рядов. Масло растереть с сахаром. Постепенно добавить и растереть творог. Разделить полученную массу на две неравные части. В меньшую добавить какао и хорошо растереть. На выложенное печенье положить большую часть массы и разровнять ее. Массу с какао выложить на средний ряд печенья. Поднимая пергамент за длинные стороны, соединить края печенья, чтобы образовался длинный треугольный «домик». Поставить на холод прямо в пергаменте на 1–2 ч.

Охлажденный «домик» освободить от пергамента, разрезать на порции, расставить на плоском блюде, полить глазурью.

*Приготовление глазури*. Продукты сложить в ковш или кастрюльку с ручкой, держать на маленьком огне, постоянно помешивая, довести до кипения, поварить 2–3 мин. Глазурь готова, когда она приобретет темно-шоколадный цвет с глянцем.

# Печенье творожное

*I вариант.*

1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 250 г творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 1/3 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 пакетика ванилина, соль по вкусу.

Размягченное масло растереть с яйцом и творогом, добавить соль, соду, ванилин, всыпать муку и замесить тесто. Поставить в холодильник на 30 мин. Из теста раскатать колбаски, разрезать их на небольшие кусочки (чуть больше грецкого ореха). Раскатать тонкие лепешки 1,5–2 мм толщиной. Лепешки сложить пополам, а затем еще раз вдвое, получится треугольник. Треугольники класть на блюдце со смесью сахара и корицы, прижимать рукой так, чтобы сахар хорошо пристал к тесту, а само печенье сделалось потоньше. Уложить на лист, смазанный маслом, выпекать на среднем огне, пока печенье не зарумянится.

*II вариант.*

250 г творога, 250 г маргарина, 250 г муки, корица, сахарная пудра, сахар по вкусу.

Растереть творог с маргарином, пропустить через мясорубку Добавить муку и замесить тесто. Скатать тесто в жгут и разрезать на печенье. Обмакнуть каждое печенье в сахар, сложить, снова обмакнуть в сахар и еще раз сложить. Посыпать печенье корицей, смешанной с сахарной пудрой, выложить на смазанный маслом холодный противень и выпекать 7-10 мин.

# Печенье пасхальное

4 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 лимон, 1 ст. ложка гусиного топленого жира, 1 ст. ложка мацемела, 2 ч. ложки корицы, 1 ч. ложка сахарной пудры, 0,5 стакана растительного или топленого жира для фритюра, щепотка соли.

Желтки смешать с сахаром, корицей, соком лимона, гусиным жиром и толченой мацой, чтобы получилось жидкое тесто. Дать тесту постоять 1 ч., взбить в крутую пену белки со щепоткой соли и соединить их с тестом. Отдельно в кастрюле закипятить топленое или растительное масло и ложкой опускать в него тесто. Подрумяненные печенья вынуть, посыпать сахарной пудрой с корицей и в горячем виде подавать на стол.

# Медовое печенье

150 г орехов, 300 г мака, 300 г меда, 0,5 ч. ложки корицы, 30 г растительного масла.

Промыть мак, растереть в ступке орехи.

Смешать в кастрюле мак, орехи, растительное масло и мед, варить, постоянно помешивая, пока масса не загустеет, в конце варки добавить корицу.

Вылить горячую массу на доску, смоченную холодной водой. Когда масса немного остынет, раскатать, нарезать печенье разной формы. Охладить и подать к праздничному столу.

# Рейнское печенье

500 г муки, 4 яйца, 100–150 г масла,150 г сахара, 1/4 ч ложки кардамона, 1/4 ч ложки гвоздики, цедра, половина лимона, сухие дрожжи, жир для жаренья, соль, сахарная пудра.

Яйца взбить с сахаром, прибавить пряности и муку. Масло растопить и осторожно смешать с мукой и сухими дрожжами. Хорошо вымесить тесто, с помощью чайной ложки разделать его на небольшие шарики Опустить шарики в кипящий жир. Жарить, как пончики. Готовые шарики посыпать сахарной пудрой.

# Сухое печенье

1 стакан сахара, 200 г маргарина, 3 яйца, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка растительного масла, цедра лимона, ванилин, корица, 2,5–3 стакана муки.

Отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром. Размягчить маргарин, смешать с желтками и холодной сметаной, добавить соду, погашенную лимонным соком, цедру, ванилин, корицу. Всыпать муку и замесить тесто. Раскатать, положить на противень, сверху выложить слой свежих ягод, яблок с сахаром или густого варенья. Поставить в заранее разогретую духовку. Взбить охлажденные белки. Когда печенье будет почти готово, выложить взбитые белки на слой начинки и допекать на слабом огне Нарезать готовое печенье на кусочки прямо на противне мокрым ножом. Выложить на блюдо.

# Миндальное печенье

2 стакана муки, 1,5 стакана очищенного толченого миндаля, 1,25 стакана сахарной пудры, 6 яиц, 0,5 ч. ложки соли.

Взбить белки с сахарной пудрой, добавить толченый миндаль, затем муку, соль, хорошо перемешать. Выкладывать тесто на смазанный лист десертной ложкой на небольшом расстоянии друг от друга и выпекать на среднем огне.

# Эйер кихелах

1,5 стакана муки, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/3 ч. ложки соли, 1 желток для смазки.

Масло разогреть до консистенции густой сметаны, добавить сахар, яйца, соль, перемешать до однородной массы, всыпать муку и замесить тесто. Поставить его в холодильник на 30 мин. Из теста раскатать пласт толщиной 4–5 мм, смазать его яичным желтком и разрезать на кусочки в форме ромбов размером 40х55 мм. Изделия, уложенные на лист, выпекать в течение 15–20 мин при 140–150°, пока не пожелтеют.

# «Ушки амана»

200 г муки, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 50 г орехов, 2 яйца, 150 г повидла, 10 г корицы.

Из муки, слегка распущенного сливочного масла, сахара, толченых орехов и яиц замесить тесто, раскатать его на посыпанной мукой доске и вырезать треугольники со стороной 6 см. На каждый треугольник положить повидло, смешанное с сахаром и корицей, и поднять уголки, получив, таким образом, пирамидку. Боковые ребра пирамидки слепить, а стенки смазать яйцом, смешанным с небольшим количеством воды. Пирамидки выложить на посыпанный мукой противень и печь в хорошо разогретой духовке 30 мин.

# Хворост

1,5 стакана муки, 2 яйца, 2 ст. ложки молока, 0,5 ч. ложки соли, масло растительное, сахарная пудра.

Всыпать муку и соль в миску, яйца взбить с молоком и влить в муку. Замесить тесто, оно должно быть мягким, эластичным. Разделить тесто на несколько частей. Раскатать как можно тоньше. Нарезать раскатанное тесто квадратиками 5х5 см, сделать в середине каждого квадратика прорезь тонким ножом и продеть в нее один край квадрата. Налить на сковороду растительное масло слоем не менее 2,5 см, хорошо разогреть и обжарить хворост с обеих сторон до золотистого цвета.

Вынуть хворост шумовкой, обсушить на бумажном полотенце, посыпать сахарной пудрой.

# Безе с ванилином

4 белка, 1,25 стакана сахара, ванилин.

Взбить белки. Постепенно ввести сахар, продолжая взбивать до тех пор, пока масса не загустеет. Положить ванилин.

Увлажнить противень и покрыть белой чистой бумагой.

Массу выкладывать порциями на противень с помощью корнетика или шприца Выпекать в слабо нагретой духовке в течение 1–1,5 ч. Пирожное можно посыпать орехами.

По желанию безе можно заполнить взбитой сметаной или мороженым. Для этого, когда пирожное остынет, вырезать ножом середину и в образовавшееся пространство положить начинку.

# Пудинг кофейный

1 стакан бисквитного печенья, 2 яйца, 110 г сахара, 1 ст. ложка крепкого черного кофе, 500 г молока, 60 г сахарной пудры, 30 г какао.

Взбить охлажденный черный кофе с яичными желтками, сахаром и молоком. В полученную массу добавить мелко накрошенное бисквитное печенье и какао. Переложить полученную массу в смазанную маслом огнеупорную посуду.

*Приготовление белковой глазури*. Взбить в густую пену оставшиеся белки, добавляя постепенно сахарную пудру. Покрыть пудинг белковой глазурью и запечь в духовке в течение 10 мин.

# Сладкие блюда

Для приготовления сладких блюд широко используются мед, орехи, изюм, ягоды и фрукты. Разнообразные суфле, кремы, кисели, конфеты могут удовлетворить самый изысканный вкус.

К ритуальным пасхальным кушаньям относится харойшес, приготовленный из натертого яблока с молотыми орехами, корицей и сладким вином. По внешнему виду блюдо напоминает глину и символизирует тяжелые строительные работы во времена рабства еврейского народа в Египте.

# Цимес из свежих груш

1 кг свежих груш, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана воды, 0,5 стакана сахара или меда.

Блюдо готовится обычно из сортов мелких груш. Груши вымыть, разрезать на 2 или 4 части, удалить сердцевину с косточками, уложить в сотейник, влить воду, положить масло, сахар или мед, варить на небольшом огне до готовности.

## Ингберлах из мацы

2 ст. ложки сахара, 2,5 ст. ложки толченой мацы, 0,5 л меда, имбирь.

Растопить мед в кастрюле, добавить сахар и толченую мацу (в маце не должно быть мелкой муки, только кусочки) и варить на слабом огне 15–20 мин, пока маца не порозовеет. Выложить на смоченную водой доску и мокрыми руками или мокрой скалкой разровнять массу слоем толщиной 1 см. Дать немного остыть, посыпать имбирем и нарезать квадратиками.

# Ингберлах из моркови

1 кг моркови, 1 кг сахара, 100 г цедры апельсина, 200 г орехов, имбирь по вкусу.

Морковь очистить, тщательно промыть, натереть на мелкой терке. Смешать с сахаром, прибавить измельченную апельсиновую или лимонную цедру.

Варить на небольшом огне под крышкой до тех пор, пока морковь не впитает всю жидкость. Добавить измельченные подсушенные орехи и имбирь.

На смоченную водой доску выложить всю массу, разровнять ложкой или смоченной водой скалкой и оставить на 10–12 ч.

Разрезать ингберлах на отдельные квадратики и перевернуть их на другую сторону. Оставить сохнуть на 2–3 дня, переворачивая время от времени.

# Айнгемахц (редька в меду)

*I вариант.*

1 кг редьки, 250 г меда, 500 г сахара, 75 г очищенного миндаля, имбирь.

Очистить редьку от кожицы, натереть на крупной терке и немного проварить в воде, откинуть на сито или дуршлаг и слегка отжать. Проварить мед с сахаром, пока не растворится сахар, опустить в сироп, редьку, миндаль и варить до готовности редьки. Выложить варенье в банку и посыпать сверху имбирем.

*II вариант.*

250 г редьки, 250 г меда.

Очистить редьку и натереть на крупной терке. Растопить мед в кастрюле, опустить в него редьку и варить до тех пор, пока редька не приобретет коричневый оттенок.

# Морковь в меду

3 ст. ложки масла, 4 стакана нарезанной моркови, 3 ст. ложки сока апельсинового, 1,5 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки имбиря, 4 ложки меда.

Положить все в кастрюлю, накрыть крышкой. Тушить на слабом огне 25 мин, изредка помешивая.

# Яблоки, фаршированные ягодами

10 яблок, 1 стакан ягод из варенья, 2 белка, 3/4 стакана сахара.

У яблок срезать верхушки. Чайной ложкой вынуть середину, заполнить ягодами из варенья, накрыть верхушками и испечь в духовке. Следить, чтобы яблоки не развалились. Вынуть, охладить. Белки взбить с сахаром в крепкую пену и облить ею яблоки. Не следует брать антоновские яблоки, так как при выпечке они разваливаются.

# Яблоки, фаршированные творогом и изюмом

4—5 яблок, 300 г творога, 40 г изюма, 0,5 стакана сахара, 100 г урюка, 20 г измельченного миндаля.

Творог растереть с сахаром, добавить изюм, нашинкованный урюк, очищенный, нарубленный и поджаренный миндаль.

Из яблок удалить сердцевину. Заполнить их творожной массой, запечь в духовке.

# Яблоки, тушеные с рисом

3—4 яблока, 1/3 стакана риса, 2,5 стакана воды, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г изюма, цедра апельсина.

Рис промыть в кипятке и варить в слегка подсоленной воде с добавлением жира. Яблоки нарезать четвертинками и варить в небольшом количестве воды (или вине с водой) с сахаром, цедрой, изюмом. Сваренный рис откинуть на сито, положить в яблоки и дотушить вместе.

# Яблоки печеные

Срезать с яблок верхушки. Вынуть серединки, положить в каждое яблоко ложечку сахара или густого варенья. Закрыть срезанными верхушками. Уложить подготовленные яблоки в небольшую кастрюлю, вставить эту кастрюлю в другую, широкую, наполненную водой до половины. Поставить на небольшой огонь. Варить до готовности.

Можно испечь яблоки в духовке. Вкус будет немного другим.

# Сухофрукты со сметаной

500 г сухофруктов, 1 ст. ложка сахара, 1 лимон, 4 стакана воды, 1 стакан сметаны.

Сухофрукты перебрать, несколько раз промыть в холодной воде, положить в эмалированную кастрюлю, добавить корки лимона и сахар. Залить кипятком, поставить на огонь и кипятить на небольшом огне 5 мин. Затем поставить кастрюлю на паровую баню и настаивать 30–40 мин.

Охлажденные сухофрукты процедить через дуршлаг, лимонные корки удалить. На середину глубокой салатницы уложить горкой яблоки и другие фрукты, а чернослив выложить по краю вперемежку с тонкими ломтиками лимона. Отвар смешать со сметаной, хорошо взбить и подать к фруктам отдельно в соуснике.

# Чернослив со сметаной

300—400 г чернослива, 2 ст. ложки сахара, 300 г сметаны, 1 лимон, 2 лавровых листа, 2 гвоздики, 1 щепотка корицы.

Чернослив хорошо промыть, освободить от косточек, положить сахар, залить двумя стаканами кипятка, добавить лавровый лист, гвоздику и щепотку корицы. Поставить на огонь и кипятить 5 мин. Посуду с черносливом поставить на паровую баню на 20 мин. Снять с огня и накрыть сложенным вчетверо полотенцем, чтобы чернослив хорошо настоялся. Откинуть на дуршлаг, удалить лавровый лист, гвоздику и корицу. Уложить чернослив в порционные креманки или небольшие пиалы, подлить в каждую немного отвара. Взбитую с сахаром сметану разложить по столовой ложке на каждую порцию. Украсить кусочками лимона.

# Фаршированный чернослив

600 г чернослива, 2 стакана грецких орехов, 3 ч. ложки сахара, сметана.

Вымыть чернослив, залить холодной водой и выдержать 6 8 ч. Из размягченного чернослива вынуть косточки, ягоды обсушить. Грецкие орехи очистить и измельчить в ступке. Полученной маслянистой массой начинить каждую ягоду чернослива. Сложить фаршированный чернослив в салатник горкой, залить сметаной, взбитой с сахаром.

К столу можно подать этот десерт и в розетках, украсив взбитыми сливками.

# Виноград в сахаре

1 кг винограда столовых сортов, 1 стакан сахара, корица по вкусу.

В небольшом количестве воды проварить виноград с сахаром до густоты. Затем посыпать сахаром и корицей.

# Фрукты в меду

500 г фруктов (абрикосы, вишни, сливы, яблоки), 200 г меда.

Фрукты залить медом за несколько часов до подачи на стол, осторожно перемешать и поставить в холодное место.

# Орехи в меду

300 г орехов, 100 г меда, 3 ст. ложки сахарной пудры, растительное масло.

Ядра грецких орехов ошпарить кипятком, погрузить в мед на 1 сутки. Вынув из меда, обвалять ядра орехов в сахаре. Обжарить, помешивая, на умеренно разогретой сковороде в растительном масле. Когда сахар станет прозрачным, орехи готовы.

Подавать на стол горячими, выложив орехи на блюдо, смазанное растительным маслом.

# Харойшес

*I вариант.*

2 ст. ложки меда, 2 яблока, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 лимон, 1 ч. ложка корицы, 2–3 ст. ложки сладкого красного вина.

Яблоки очистить и натереть на терке, ядра орехов мелко растереть скалкой. Лимон вместе с цедрой растереть, предварительно удалив косточки. Добавить мед, корицу и сладкое красное вино. Все хорошо размешать и выложить в салатник.

*II вариант.*

1 яблоко, 0,5 стакана молотых орехов, 2 ст. ложки вина красного сладкого, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки корицы.

Натереть яблоко и тщательно перемешать с остальными продуктами.

*III вариант.*

1 крупное яблоко, 0,5 стакана орехов, 1 ст. ложка меда, 2 ст. ложки вина, 1/4 ч. ложки лимонной цедры, 1/4 ч. ложки корицы.

Яблоко натереть на крупной терке, грецкие орехи или миндаль порубить. Смешать яблоко, орехи, мед, сладкое красное вино и лимонную цедру, приправить корицей. По желанию можно добавить мускатный орех или имбирь.

## Гоголь-моголь

2 желтка, 5–6 ч. ложек сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ч. ложки какао.

Растереть желтки до светло-желтого цвета. Постепенно добавлять сахар по одной ложке, продолжая растирать. Когда желтки с сахаром превратятся в однородную светлую массу, добавить размягченное масло и снова растереть массу. В последнюю очередь добавить какао. Подавать с горячим молоком.

# Гоголь-моголь с ромом

5 желтков, 6 ст. ложек сахара, 1–2 ст. ложки рома или ликера, цедра одного лимона.

Смешать сырые желтки с сахаром и лимонной цедрой. Взбивать до получения густой массы, добавить ром или ликер и еще раз взбить. Разложить гоголь-моголь в бокалы. Можно подать с бисквитом.

# Гоголь-моголь фруктовый

2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 0,5 стакана фруктового сока, соль на кончике ножа, 2 стакана молока, 0,5 стакана воды.

Сырые желтки взбить, добавить соль, сахар и фруктовый сок. Влить молоко, воду, снова взбить. Белки взбить в крепкую пену и осторожно смешать с остальной массой. Напиток подавать охлажденным.

# Суфле из чернослива

320 г чернослива, 6 ст. ложек сахара, 12 белков, 1 ч. ложка сливочного масла, 2,5 стакана молока или сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Промыть чернослив, залить холодной водой так, чтобы вода его только покрывала, и в закрытой посуде варить при слабом кипении до готовности.

Вынуть из чернослива косточки, протереть его через сито, всыпать сахар и, помешивая деревянной ложкой, проварить до тех пор, пока масса не загустеет.

Ввести эту смесь, не охлаждая, тонкой струйкой и при быстром помешивании во взбитые яичные белки.

Выложить полученную массу горкой на смазанную сливочным маслом сковороду и выпекать в горячей духовке 10–15 мин при 200–250 °С.

Суфле при выпекании увеличивается в объеме в 2–2,5 раза.

Готовое суфле сразу подать к столу.

# Крем из черники

250 г черники, 100 г сахара, 2–3 яйца.

Ягоды перебрать промыть, посыпать сахаром (50 г) и поставить ненадолго в теплое место.

Взбить желтки, соединить с ягодами.

Поставить крем на водяную баню или на слабый огонь. Взбивать до получения густой и однородной массы.

Разложить крем в вазочки, украсить белками, взбитыми с сахаром.

# Кисель ягодный

1 стакан ягод, 2 ст. ложки крахмала, 3/4 стакана сахара, 2,5 стакана воды.

Промытые ягоды (клубнику, землянику, малину) протереть через сито. Клюкву, смородину размять. Отжать сок. Выжимки залить горячей водой, добавить сахар, вскипятить, процедить.

Крахмал развести небольшим количеством кипяченой воды, процедить, влить в сироп, быстро довести до кипения.

Снять кисель с огня, влить отжатый сок, размешать и охладить.

# Кисель из чернослива с ревенем

250 г чернослива, 250 г ревеня, 100 г крахмала, 20 г цедры лимона, 2 л воды, сахар по вкусу.

Отварить чернослив и мелко нарезанный ревень. Вынуть из отвара, протереть, положить пюре в отвар, заправить сахаром, лимонной цедрой и заварить картофельным крахмалом.

# Конфеты из чернослива

250 г крупного чернослива, 3/4 стакана очищенных грецких орехов, 0,5 стакана ореха фундука, 0,5 стакана сахара, 2 ч. ложки рома, 4 ч. ложки джема или повидла, ванилин.

Вынуть из чернослива косточки, одну треть мелко изрубить, прибавить толченые грецкие орехи и фундук, сахар, ром, джем и хорошо вымесить. Из полученного теста руками скатать колбаски, порезать на продолговатые кусочки, оформить их в виде косточек. Вложить «косточки» в очищенный чернослив, обвалять в сахаре, смешанном с ванилином, положить в бумажные розетки.

# Апельсиновые конфеты

0,5 кг сахара, 0,5 л воды, корочка двух апельсинов.

Корочку залить холодной водой на 12–15 ч, меняя воду 3–4 раза. Воду слить, корочку отварить до мягкости, нарезать ломтиками. Из сахара и воды приготовить негустой сироп, проварить в нем нарезанную корочку 10 мин, оставить в сиропе на сутки. Затем сироп отцедить, корочку обвалять в сахаре.

# Напитки

С давних времен люди научились готовить разнообразные утоляющие жажду и освежающие Напитки. На основе натуральных соков, фруктов и пряностей создаются морсы, компоты, коктейли. Из ягод готовятся ароматные наливки. А виноградное вино как элемент ритуала даже включено в иудейские праздничные трапезы: по субботам (Шаббат), в Пурим, пасхальный Седар и т. д.

## Морс клюквенный

125 г клюквы, 120 г сахара или 75 г меда, 800 г воды.

Перебрать и промыть клюкву. Размять ягоды деревянным пестиком в эмалированной или стеклянной посуде. Отжать сок и поставить на холод. Выжимки залить горячей водой, прокипятить 5–7 мин и процедить. Смешать отвар с соком, добавить сахар или мед, размешать и охладить.

# Сок малиновый

400 г сока малины, 400 г сахара.

Кастрюлю с малиной поставить в посуду с кипятком, держать до тех пор, пока малина не поднимется, а внизу не образуется сок. Процедить сок и перемешать с сахаром.

# Сок виноградный

Отжатый в соковыжималке сок подогреть, не доводя до кипения.

Разлить полученный сок в чистые бутылки, закрыть деревянными или пластмассовыми пробками, залить смолой или парафином.

Поместить бутылки с соком в кастрюлю с водой и, не доводя до кипения, прогреть в течение 15–20 мин.

Вынуть бутылки из воды и охладить в лежачем состоянии.

# Компот из абрикосов и персиков

500 г абрикосов, 500 г персиков, 150 г сахара, сок одного лимона, 3 л. воды.

Снять кожицу с незрелых вымытых абрикосов и персиков, разрезать на дольки, положить на 10 мин. в лимонную воду, затем процедить и залить сахарным сиропом.

# Компот из яблок

500 г яблок, 200 г сахара, 3 л. воды.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины. Сложить в кастрюлю, залить горячей водой, вскипятить. Отвар процедить, добавить сахар, нарезанные дольками яблоки, варить на медленном огне 6–8 мин. Если яблоки очень спелые, не кипятить их, а только довести до кипения и охладить. Можно просто залить яблоки кипящим сиропом.

# Компот из ягод

500 г ягод, 100 г сахара, 0,8 л воды.

Малину, клубнику, чернику или землянику вымыть, окуная ягоды в воду и тотчас же вынимая, чтобы не допустить впитывания. Разложить ягоды в чашки и залить охлажденным сахарным сиропом.

# Компот из чернослива, кураги и изюма

4 стакана воды, 0,5 стакана чернослива, 0,5 стакана кураги, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана сахара.

Сухофрукты тщательно промыть. Чернослив залить водой и дать настояться в течение 2 ч. Затем положить курагу, изюм и сахар и варить 15–20 мин. Компот пить охлажденным.

## Напиток свекольный

1 л воды, 0,5 кг свеклы, 0,5 стакана сахара или 3–4 ст. ложки меда, 1 ст. ложка сока лимона.

Тщательно промыть и очистить свеклу, мелко нарезать и залить охлажденной кипяченой водой в эмалированной или стеклянной посуде. Поставить на холод на 10–12 ч. Затем процедить, добавить сахар или мед, лимонный сок и размешать.

# Напиток летний

1 кг моркови, 3/4 стакана клюквенного сока, сок половины лимона, сахар по вкусу.

Морковь очистить, вымыть. Пропустить через соковыжималку, добавить сок лимона, клюквы, сахар. Подать витаминный напиток охлажденным.

Если нет соковыжималки, можно натереть морковь на мелкой терке, залить водой и поставить в холодильник на 2 ч, плотно закрыв крышкой. Затем отжать через полотно или два слоя марли.

# Напиток вишневый

200 г сушеных вишен, 2/3 стакана сахара, 1 л воды, корица и цедра лимона по вкусу.

Растолочь сушеные кислые вишни и варить 1 ч, добавить цедру лимона, корицу и сахар.

## Напиток малиновый

1 л воды, 1 стакан сока малины, 1 ст. ложка сока лимона, 3 ст. ложки меда.

К свежему малиновому соку добавить лимонный сок, мед, холодную кипяченую воду и перемешать.

Можно добавить кусочки льда.

# Напиток смородиновый

1 л воды, 2 стакана ягод смородины, 0,5 стакана сахара, 1 ч. ложка сока лимона.

Сварить сахарный сироп и охладить. Сок из свежих спелых ягод смородины влить в сахарный сироп, добавить лимонный сок по вкусу.

## Напиток из чернослива

1 л воды, 200 г чернослива, 3 ст. ложки меда, 1 ст. ложка сока лимона.

Перебрать и промыть чернослив, вынуть косточки. Залить холодной водой и варить на слабом огне 5 мин с момента закипания. Поставить в прохладное место на 6—10 ч.

Процедить, добавить лимонный сок и мед, перемешать.

## Напиток из изюма

1 л воды, 1,5 стакана изюма, 0,5 стакана сахара.

Перебранный, промытый изюм залить холодной водой, добавить сахар и довести до кипения на слабом огне. Поварить 5 мин и настаивать в прохладном месте 6—10 ч. Затем процедить отвар и отжать изюм. Можно добавить лимонный сок.

# Напиток из слив с медом

1 кг слив, 0,5 стакана меда, 1 стакан сахара, 3 л воды.

Спелые сливы промыть, положить в большую кастрюлю. Прокипятить воду с медом и сахаром, залить сливы и довести до кипения.

Так же можно приготовить напиток и из абрикосов, уменьшив количество сахара наполовину.

# Напиток кофейный

1 желток, 50 г сахарного сиропа, 300 г горячего кофе.

Взбить сырой желток с густым сахарным сиропом. Поставить на слабый огонь и, не прекращая взбивать, влить горячий, очень крепкий натуральный кофе.

# Медовый напиток

2 желтка, 4 с.т. ложки меда, 1 лимон, 3 ст. ложки минеральной воды, кубики льда.

Взбить желтки с медом (воспользуйтесь миксером), добавить сок половины лимона, снова взбить.

Вторую половину лимона нарезать очень тонкими ломтиками и положить в 3–4 высоких бокала. Разлить в бокалы полученную смесь и разбавить минеральной водой. В каждый бокал положить по 2 кубика льда.

# Напиток шипучий из изюма

300 г изюма, 300 г сахара, 30 г дрожжей, 5 л воды, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Изюм вымыть, положить в эмалированную посуду, добавить сахар, залить водой и поставить на огонь, довести до кипения и варить 15–20 мин на слабом огне. Остудить. В небольшом количестве воды, развести дрожжи, влить их в кастрюлю, накрыть и оставить для брожения на сутки. Затем процедить через марлю, добавить лимонную кислоту, разлить в бутылки, положить в каждую по 2–3 изюминки, бутылки закупорить и поставить в холодильник. Через 2 дня напиток готов к употреблению.

## Напиток шипучий из сушеных яблок

500 г сушеных яблок, 300 г сахара, 5 л воды, 30 г дрожжей, 30 шт. изюма.

Яблоки вымыть, залить водой, положить сахар (если есть, добавить цедру одного лимона), отварить до мягкости. Охладить, добавить дрожжи, накрыть и оставить для брожения на сутки. Процедить, разлить в бутылки, в каждую добавить 2–3 изюминки. Бутылки закупорить и поставить в холодильник. Напиток через 2 дня готов к употреблению.

# Напиток шипучий из листьев вишни и черной смородины

300 г листьев вишни, 300 г листьев черной смородины, 2 ст. ложки меда, 1 стакан сахара, 4 л воды, 30 шт. изюма, 2 лимона или 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Хорошо промыть листья черной смородины и вишни без веточек, положить в эмалированную посуду, залить теплой кипяченой водой, накрыть марлей и поставить на солнце или в темное место на 24 ч. Затем процедить, добавить мед, сахар, сок лимона или лимонную кислоту и снова поставить на солнце для брожения. Как только забродит, процедить, разлить в бутылки, в каждую положить по 2–3 изюминки, закупорить и поместить в холодильник. Хранить в лежачем положении.

Через двое суток шипучка готова к употреблению. Если вишневых, листьев нет напиток можно приготовить из листьев черной смородины, взяв их в два раза больше.

# Молоко миндальное

2 ч. ложки сладкого миндаля, 2 дольки горького миндаля, 1/3 стакана сахара, 0,5 стакана воды.

Миндаль обварить кипятком, очистить от кожицы и растолочь с сахаром в ступке. Затем смешать с небольшим количеством воды и отжимать до тех пор, пока не вытечет молоко.

Процедить через сито в стакан.

# Коктейль «Осенний»

200 г сока черноплодной рябины, 200 г сока красной смородины, 320 г воды, 80 г сахара, мед по вкусу, лимон.

Смешать все компоненты коктейля, взбить миксером, разлить в бокалы, опустив в каждый дольку лимона. Продукты даны в расчете на 1 порцию.

## Коктейль «Таллинский»

50 г ликера, 75 г сока красной смородины, 25 г компота из вишни.

Смешать все компоненты коктейля и взбить. Добавить дольку лимона, 4–6 ягод вишни, кубик льда и размешать в бокале. Подать коктейль с жареным миндалем.

# Наливка из черной смородины

3 кг ягод, 1 кг сахара.

Ягоды черной смородины размять деревянным пестиком, поместить в бутыль и засыпать сахаром. Бутыль накрыть марлей и поставить на солнце. Наливка бродит 4–6 недель (в зависимости от температуры воздуха). Когда наливка перебродит, процедить ее, разлить в бутылки, закупорить и поместить в холодное место. Оставшиеся в бутылке ягоды залить остуженным сиропом из расчета на 1,5 кг ягод и 1 кг сахара на 1,5 л воды, накрыть марлей и снова поставить в теплое место для брожения. Наливку следует ежедневно размешивать деревянной ложкой. Когда брожение закончится (через 1,5 месяца), вино процедить, разлить в бутылки, закупорить, поставить в прохладное место. Через 2–3 месяца вино готово к употреблению.

Вино при брожении увеличивается в объеме, а потому бутыли следует наполнять ягодами и сахаром лишь на три четверти.

# Наливка из черноплодной рябины

3 кг ягод черноплодной рябины, 1 кг сахара.

Вымытые ягоды черноплодной рябины небольшими порциями истолочь деревянным пестиком в эмалированной посуде, добавляя понемногу. Размятые ягоды поместить в бутыль, заполнив ее не более чем на 3/4 объема, накрыть марлей и поставить на солнце или в теплое место. Наливку следует ежедневно размешивать деревянной ложкой. Через 4–6 недель наливка перебродит. Слить жидкость, процедить, разлить в бутылки, закупорить и поставить в прохладное место. Через 2–3 месяца она готова к употреблению.

Так же можно приготовить наливку и из красной рябины.

## Наливка из вишни

1 кг вишен, 350 г сахара.

Ягоды отделить от косточек, размять, поместить в бутыль и засыпать сахаром. Брожение начнется раньше и протекает полнее при добавлении сахара в два приема. В дальнейшем поступать так же, как при приготовлении наливки из черноплодной рябины.

Наливка из красной и белой смородины приготовляется так же, но сахара кладут 400 г на 1 кг ягод.

# Виноградное вино

Тщательно промыть виноград и раздавить его, оставить в прохладном месте без крышки на 1 неделю.

Отделить сок от жмыха под прессом и влить его в бутыли с притертыми пробками и полихлорвиниловыми трубками.

Бутыли плотно укупорить, трубку опустить в сосуд с водой. Это водный затвор, который служит для выхода газов. Держать бутыли в темном помещении в течение 2–3 месяцев.

Готовое вино отфильтровать, разлить в бутылки.

# Вино из яблок

Для приготовления яблочного вина лучше использовать смесь кислых и сладких яблок. Яблоки нарезать на кусочки, отжать соковыжималкой. В сок добавить сахар из расчета 1 кг сахара на 6 л сока. Смесь хорошо размешать и поставить бродить при температуре 16–18 °С. Вино следует ежедневно размешивать деревянной ложкой. Не менее четверти посуды надо оставить свободной. Через 7–8 дней вино процедить через марлю, поместить в бутыль, хорошо закупорить.

В отверстие пробки вставить резиновую трубку, конец которой погрузить в банку с водой. В этот период происходит тихое брожение, длится оно около 6 недель. Осадок выпадает на дно, вино становится прозрачным. Затем его процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить, выдерживать еще 2–3 месяца.

Хранить вино при 10–15 °С.

# Пояснения некоторых названий еврейской кухни

**Айнгемахц** — редька в меду с пряностями.

**Бульбелаткес** — оладьи из картофеля (драники).

**Гефилте фиш** — фаршированная рыба.

**Гефилте хремзлах** — клецки с начинкой, обжаренные в жире.

**Гехакте лебер** — печеночный паштет.

**Ингберлах** — сладкое блюдо из мацы или моркови в сиропе.

**Калтэ буречкэс** — холодный свекольник.

**Камишбройт** — слоеный двухцветный сладкий хлебец.

**Кихелах** — коржики.

**Кнейдлах** — небольшие клецки из мяса или теста.

**Креплах** — особые пельмени с мясной начинкой, которые отвариваются в бульоне.

**Кугель** — блюдо, среднее между запеканкой и пудингом.

**Латкес** — оладьи.

**Леках** — темная пряная коврижка на меду.

**Манделах** — мучное блюдо в виде тонких квадратиков или обжаренных кусочков теста. Употребляется для бульонов и супов.

**Маца** — тонкие сухие лепешки из пресного теста.

**Мацемел** — мука из размолотой мацы.

**Нудлэн** — лапша домашнего приготовления.

**Нус-бройт** — квадратный сладкий хлебец с орехами и изюмом.

**Песах дикер флуден** — пасхальный пирог с орехами.

**Песахлике бейгелах** — пасхальные баранки.

**Путер гебекс** — печенье с корицей в форме полумесяца.

**Струдель** — рулет из сладкого теста.

**Тейглах** — кусочки теста в меду.

**Фарфелах** — мучное изделие в виде мелких зернышек. Употребляется для бульонов и супов, а также в качестве гарнира к мясным блюдам.

**Флуден** — пирог со сладкой начинкой.

**Форшмак** — блюдо из рубленой сельди.

**Хала** — особый субботний хлеб из сдобного дрожжевого теста.

**Харойшес** — сладкое блюдо из натертых яблок, молотых орехов, корицы, сладкого вина.

**Хоменташен** — треугольные пирожки с маковой или другой сладкой начинкой.

**Хремзлах** — клецки, обжаренные в масле.

**Цимес** — старинное еврейское блюдо из моркови и других овощей с добавлением мяса, различных фруктов, ягод.

**Чолент** — особое субботнее блюдо, основу которого составляют мясо, картофель, фасоль. Его вкус улучшается от долгого стояния в тепле.

**Чолент-фиш** — чолент, приготовленный с рыбой.

**Эйер кихелах** — яичные коржики.

КНИГА-ПОДАРОК

# ВСЁ О ЕВРЕЙСКОЙ КУХНЕ

Самобытная еврейская кулинария складывалась веками. Традиции и новаторство, южная острота и северная тонкость вкуса переплелись в блюдах еврейской кухни.

Эта книга включает лучшие рецепты национальной еврейской кухни. Использовав обычный набор продуктов, каждая хозяйка сможет приготовить вкусные и полезные форшмак, фаршированную рыбу, кугель, разнообразные паштеты, горячие закуски, первые и сладкие блюда. Приятного аппетита!

9 789665 480488